



MG23F301T**
MG23F302T**

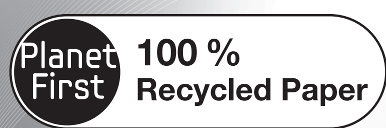
Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
 ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

	Предупреждение. Риск возгорания.		Предупреждение. Горячая поверхность.
	Предупреждение. Электричество.		Предупреждение. Взрывчатые вещества.
	НЕ делать.		НЕ прикасаться.
	НЕ разбирать.		Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание
	Важная информация.		

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.



Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.



- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- Не допускается использование паровых очистителей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
- При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
- Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

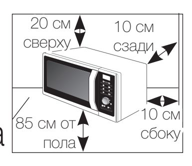
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.



УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.



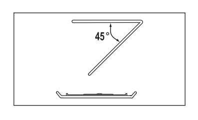
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

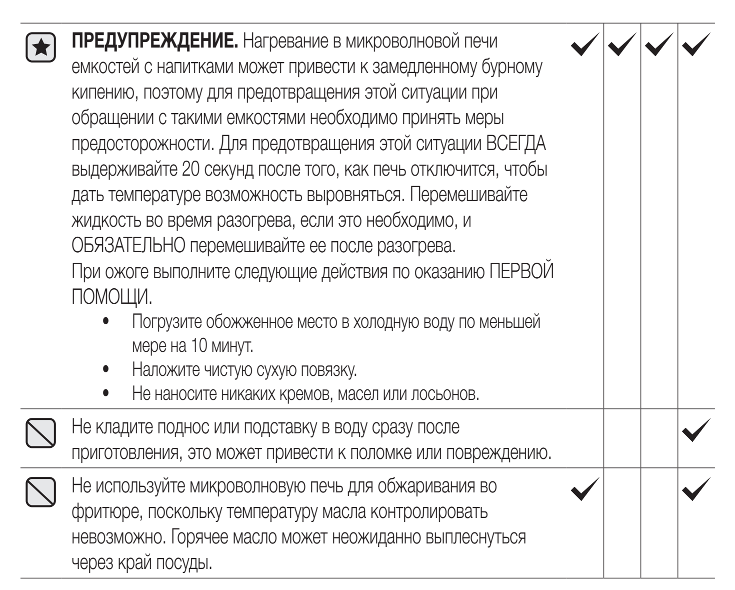


Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✔	✔	✔	✔
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔

ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи.
  И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

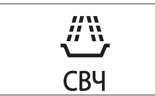


СОДЕРЖАНИЕ

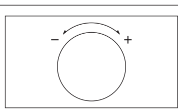
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

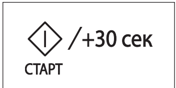
1. Положите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** ( ) один или несколько раз.



2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ( ).
   Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

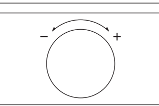


Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** ( ) один или несколько раз.



2. Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.

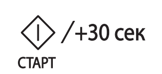


3. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ( ).



Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.



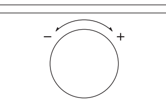


Приготовление пищи на гриле.

1. Нажмите кнопку **Гриль** (∭).



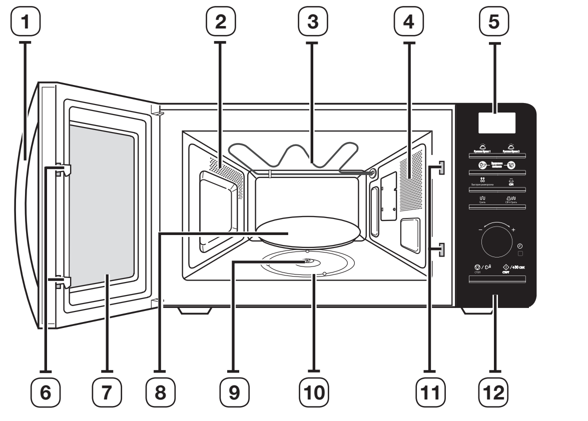
2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

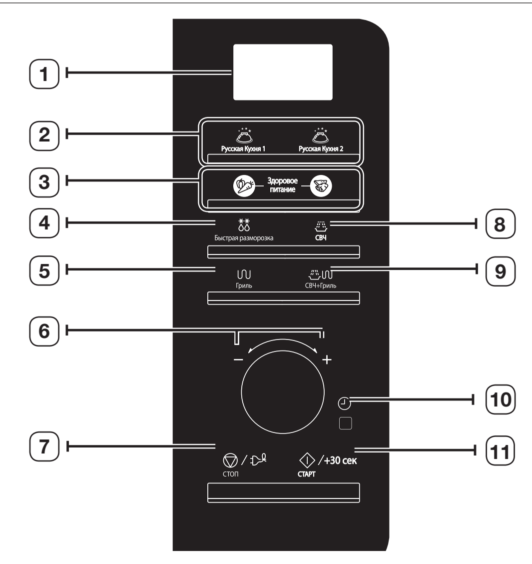


ПЕЧЬ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ПОДСВЕТКА
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ДВЕРЦА
8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
9. МУФТА
10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА РУССКИЙ ПОВАР
3. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
4. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
5. КНОПКА ГРИЛЬ
6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ)
7. КНОПКА СТОП/ЭКО
8. КНОПКА СВЧ
9. КНОПКА СВЧ + ГРИЛЬ
10. КНОПКА ЧАСЫ
11. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

1. **Роликовая подставка** - устанавливается в центре печи.

   Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

2. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

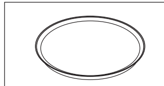
   Назначение : Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

3. **Подставка для гриля,** устанавливаемая на вращающийся поднос.

   Назначение : Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.



4. **Тефлоновая тарелка, см. стр. 28-29.**
   (Только для моделей MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ***)**



   Назначение: Блюдо с тефлоновым покрытием используется для тщательного “подрумянивания” пищи в режиме “СВЧ” или “СВЧ и гриль”. Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.

☛ Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи: *****/BW, ***/BWT, ***X/BWT, ***P**/BWT**

5. **Пароварка,** см. стр. 26-27.
   (Только для моделей MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

   Назначение : Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

☛ **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

☛ **НЕ** включайте режимы **Гриль** () и **СВЧ+Гриль** () при использовании пароварки.

Рабочий режим	СВЧ ()	ГРИЛЬ ()	КОМБИНИРОВАННЫЙ ()
(Пароварка)	O	X	X



РУССКИЙ



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока



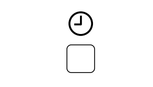
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

Функция автоматической экономии энергии

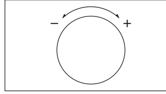
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут.

Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

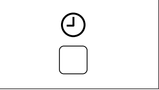
1. **Чтобы установить время в...**
   24-часовом формате
   12-часовом формате
   Нажмите кнопку **Часы** (🕘) один или два раза.



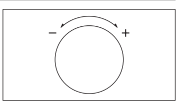
2. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение часа.



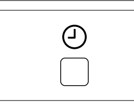
3. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).



4. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.



5. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).



ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

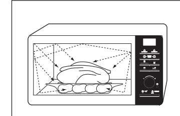
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживание (вручную и автоматическое)
- приготовления.
- разогрева;

Принцип приготовления пищи.

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

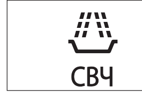





ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

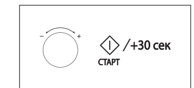
Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь.
Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)

2. Вращением регулятора установите время 4-5 минут и нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ( ).



Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

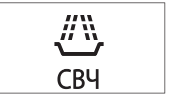
1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

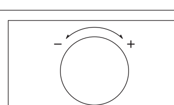
Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



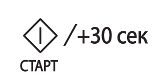
Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** ( ) пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.

2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



Результат: Отобразится время приготовления.

3. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ( ).



Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.






РУССКИЙ

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА (⁂)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ III	300 Вт	1100 Вт

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки "+30 сек", добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

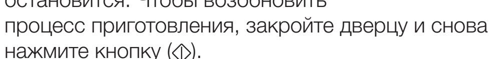
Нажмите кнопку **+30 сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка.



1) Откройте дверцу.

Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку (◇).

2) Нажмите кнопку **СТОП** (◎).

Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Для возобновления процесса приготовления повторно нажмите (◇).

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку **СТОП** (◎).



Результат: Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП** (◎) еще раз.

Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **СТОП** (◎).

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние – режим ожидания с отображением часов.

- Нажмите кнопку **Энергосбережения** ().
  Результат: Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Энергосбережения ()**, после этого на дисплее отображается текущее время. Печь готова к использованию.

СТОП





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

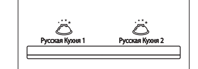
В режиме **Русская Кухня** () имеются/предоставляются запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Установить размер порции можно, повернув круговой переключатель.

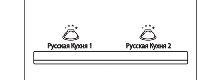
☛ Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

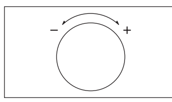
1. Нажмите кнопку **Русская Кухня 1** (Русская Кухня 1) или **Русская Кухня 2** (Русская Кухня 2).



2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Русская Кухня 1** (Русская Кухня 1) или **Русская Кухня 2** (Русская Кухня 2). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.
   - Нажмите кнопку Русская Кухня 1 (Русская Кухня 1) один раз : 1.
   - Нажмите кнопку Русская Кухня 1 (Русская Кухня 1) два раза : 2.
   - Нажмите кнопку Русская Кухня 2 (Русская Кухня 2) один раз : 1.
   - Нажмите кнопку Русская Кухня 2 (Русская Кухня 2) два раза : 2.



3. Выберите продукт, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ().



Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием типа и количества продуктов и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК
(Нажмите кнопку Русская Кухня 1 (Русская Кухня 1) один раз : 1.)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Овсяная каша	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипяток - 200 мл, холодное молоко - 100 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
2	Гречневая каша	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипяток - 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
3	Тосты с сыром	40-60 г	Хлеб для тостов - 2 кусочка по 26-28 г, сыр - 2 кусочка по 20 г
	< Рекомендации >		
	Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.		
4	Яйца-пашот	1 шт.	Яйцо - 1 шт., вода - 150 мл, уксус 9 % - 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.		

РУССКИЙ



РУССКИЙ



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	**Хлеб с консервированным лососем и горячим майонезом**	2 x 75 г	Хлеб 2 ломтика по 22 г, консервированный лосось – 60 г (2 по 30 г), майонез – 36 г (2 по 18 г), зеленый лук (нашинкованный) - 2-5 г
	< Рекомендации >		
	Поместите два ломтика хлеба на решетку гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.		
6	**Сосиски с консервированным горошком**	Сосиски-2 шт. Горячий горошек - 132 г	Сосиски-2 шт по 50 г, масло сливочное-5 г, зеленый горошек-135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
7	**Омлет**	130 - 135 г.	Яйца-3 шт, молоко-30 мл, соль-2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
8	**Сырники**	2 по 95 г	Творог-90-100 г, мука-10 г, сахар (ванильный)-10 г, соль-0,5 г, яйцо-1/4, масло сливочное-5-10 г (для смазывания)
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.		
9	**Кекс**	180 г	Сахар-45 г, ванильный сахар-5 г, масло сливочное-40 г, яйцо-1/2, молоко-30 мл, пекарский порошок-3 г, мука-100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10	**Лимонное песочное печенье**	190 г (5 шт.)	Мука-100 г, масло сливочное-50 г, сахар-40 г, яичный желток-1/2, теплая вода-1 ст. ложка, цедра лимона, для глазури: Яичный желток-1 шт., сахарная пудра-3-5 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2. ОБЕД
(Нажмите кнопку Русская Кухня 1 (Русская Кухня 1) два раза : 2.)



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9 % - 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	**Щи**	350 г	(1) Нашинкованная капуста - 45 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, картофель, нарезанный ломтиками - 25 г, томатная паста - 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл / лавровый лист - 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
3	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
4	**Овощной суп**	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
5	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Котлеты**	114 г 2 шт.	(1) Белый хлеб - 10 г, молоко - 15 мл (2) Фарш из свинины и говядины - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г (3) Панировочные сухари - 5 г
	< Рекомендации >		
	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.		
7	**Жареный стейк лосося**	150 - 170 г	Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), масло растительное - 5 г
	< Рекомендации >		
	Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.		
8	**Шея свиная под горчичным соусом**	250 г	(1) Свинина (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Положите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
9	**Пельмени**	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – -15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл, целиковый черный перец - 3-5 шт., лавровый лист - 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10	**Компот из сухофруктов**	200 мл	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		

3. УЖИН
(Нажмите кнопку Русская Кухня 2 (Русская Кухня 2) один раз : 1.)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Мясной рулет с отварным яйцом**	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г
	< Рекомендации >		
	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.		
2	**Голубцы ленивые**	225 г 2 шт.	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г, обычный отваренный рис – 25 г, нашинкованная капуста – 25 г, соль – 1-2 г, молотый черный перец – 1/2 г, (б) шинкованный лук – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Мясные биточки в томатном соусе**	265 г 2 шт.	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб – 30 г, Молоко – 35 мл, Мясной фарш (говядина и свинина) – 130г, Соль – 1-2 г, Молотый черный перец – 1/2 г (б) Нашинкованный лук – 15 г, Нашинкованная морковь – 30 г, Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
4	**Куриные ножки с черносливом**	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук – 15 г, Нашинкованная морковь – 20 г, Куриные ножки – -2 шт. (160-180 г), Чернослив – -5-7 шт. (50 г), Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		
5	**Индейка отварная с овощами**	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цуккини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		









Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Печеный картофель**	140-180 г 1–2 шт.	Крупная картошка 160-200 г, 1-2 шт.
	< Рекомендации >		
	Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		
7	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини - 100 г, нарезанная кубиками морковь - 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубиками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 6 г, томатная паста - 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
8	**Крупеник**	224 г	(а) Творог 9% - 120-140 г, сахар - 10-15 г, соль - 0,5 г, яйцо - ½, приготовленная гречка - 140 г (б) Масло сливочное - 5 г, панировочные сухари - 1-2 г (в) Сметана - 30 г
	< Рекомендации >		
	Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
9	**Рыба по-деревенски**	340 г	(1) (Нашинкованная свекла - 30 г, нашинкованная морковь - 30 г, нашинкованный лук - 15 г, рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист – -1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
10	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2х15 г) (3) Ломтики печеного картофеля – -2 шт. (60 - 70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
11	**Замороженная пицца**	370 г	Замороженная пицца - 350 г
	< Рекомендации >		
	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		



РУССКИЙ

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА
(Нажмите кнопку Русская Кухня 2 (Русская Кухня 2) два раза : 2.)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Фаршированный болгарский перец**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – -2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – -150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – -10-20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
2	**Расстегай с рыбой**	75 г (1 шт.)	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата размером с 1/4 формы) (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками - 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками - 6 г, отваренный рис - 4 г, яичный желток для смазывания изделия - 1/4 шт.
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на решетку гриля. Продолжите процесс приготовления.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Сыр в панировке**	125 г (5 шт.)	Сыр - 125 г (4–5 шт по 25 г) Яйцо 1/2, панировочные сухари 3-5 г
	< Рекомендации >		
	Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см х 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.		
4	**Шашлык из курицы**	280 г	Филе куриных окорочков-380 г, томатная паста - 20 г, соль - 5 г, рубленый чеснок - 3 г, растительное масло - 7 г, йогурт без добавок - 70 г, шпажки
	< Рекомендации >		
	Порежьте филе на кубики размером 3х3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.		
5	**Мясо по-боярски**	260 г	Свинина (шейная часть) - 280 г (4 куска), соль - 2 г, черный молотый перец - 0,5 г, нарезанные шампиньоны - 45 г, майонез - 55 г
	< Рекомендации >		
	Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.		
6	**Кулебяка с семгой**	180 г	Замороженное слоеное тесто - 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука-20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления.		





Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	**Шашлык из лосося**	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками-350-370 г, лимон - 25 г (сок), соль - 5 г, растительное масло - 10 г, мелко рубленая петрушка - 10 г, шпажки
	< Рекомендации >		
	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.		
8	**Форель, запеченная с овощами**	210–240 г	Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок-3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель-1 шт. (220-250 г), соль - 1 г, белый молотый перец - 0,5 г, масло - 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
9	**Печенье**	160 г (2x80 г)	Мука-85 г, сахарная пудра-25 г, масло сливочное-50 г, яйцо-1/2, соль-1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		
10	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

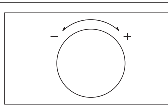
Функция Здоровое питание предлагает двадцать предварительно запрограммированных таймеров. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

РУССКИЙ

1. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Здоровое питание** ( ) либо **Здоровое питание** ( ) один или более раз.



2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель**. (см. таблицу сбоку).



3. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ( ).
Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.





Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ОВОЩИ И КРУПЫ

Следующая таблица представляет 12 автоматических программ здорового питания для овощей и круп. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-10 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 11-12 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.



Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Брокколи	250 500	1-2	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г или 60-75 мл (4-5 стол. ложек) для 500 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
2	Морковь	250	1-2	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
3	Зеленая фасоль	250	1-2	Промойте и очистите зеленые бобы. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
4	Шпинат	150	1-2	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
5	Початок кукурузы	250 (1 шт.)	1-2	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку.
6	Очищенный картофель	250 500	2-3	Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
7	Коричневый рис (пропаренный)	125	5-10	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (1/4 л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
8	Цельнозерновые макароны	125	1	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1/2 л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол.
9	Квиноя	125	1-3	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
10	Булгур	125	2-5	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
11	Запеченные овощи	500	2-3	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цуккини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на решетку.
12	Томаты-гриль	400	1-2	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на полку.







ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА И РЫБА

В следующей таблице представлены 8 здоровых диетических программ приготовления птицы и рыбы, количество, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-6 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 7-8 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Куриная грудка	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
2	Грудки индейки	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
3	Свежее рыбное филе	300 (2 шт.)	1-2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
4	Свежее филе лосося	300 (2 шт.)	1-2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
5	Свежие креветки	250	1-2	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
6	Свежая форель	200 (1 рыба)	2	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 столовую ложку лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
7	Жареная рыба	200 (1 рыба)	3	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
8	Жареный стейк лосося	300 (2 стейка)	2	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция быстрого автоматического размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

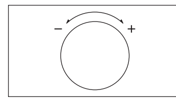
Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

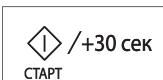
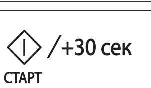
1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Power Defrost**(Быстрая разморозка) (⁂) один или несколько раз (см. таблицу сбоку).



2. Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

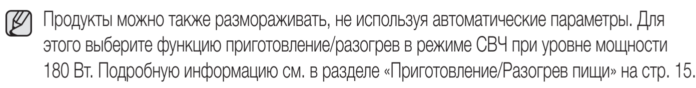
Результат:

- Начинается размораживание продуктов.





- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
- Снова нажмите кнопку (◇) для завершения процесса разморозки.



Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 15.

РУССКИЙ

ПРОГРАММЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

Код/Продукты	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-60 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200-1500 г	20-60 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям.
3. Рыба	200-1500 г	20–50 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.
4. Фрукты/ Ягоды	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

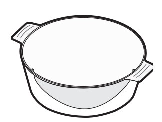
Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 36.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

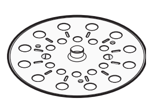
Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.

Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.

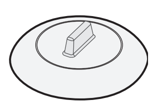
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C. Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Не использовать:

- для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
- с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.

Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.

Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

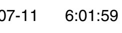
ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.

При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.

Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.







РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

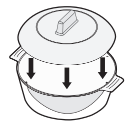
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Порция	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 куска)	800 Вт	5-6	1-2	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.				
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.				
Рис	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.				
Картофель в «мундире»	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				

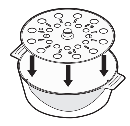


Блюдо	Порция	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Суп (охлажденный)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Чаша + крышка
	Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой.				
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.				

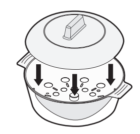
Обращение с пароваркой Сильный пар



Чаша + крышка



+



Чаша с лотком + крышка

РУССКИЙ

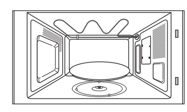


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но также добиться прожаривания и хрустящей корочки и снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу). Тефлоновую тарелку можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

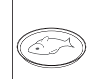


1. Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.

- Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.

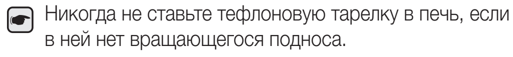
2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.

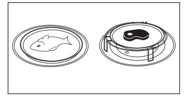
- Следует иметь в виду, что покрытие блюда для подрумянивания имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на тефлоновой тарелке.
- Для предотвращения появления царапин на тефлоновой тарелке пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из тефлоновой тарелки, прежде чем его резать.




3. Разложите продукты на тефлоновой тарелке.

- Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).
- Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.





4. Установите тефлоновую тарелку на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.

5. Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

- **Чистка тефлоновой тарелки**
  Тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.
- **Внимание!**
  Не рекомендуется мыть тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.

ПРОГРАММЫ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть тефлоновую тарелку непосредственно на вращающемся подносе. Предварительно нагрейте тефлоновую тарелку на уровне мощности 600 Вт + Гриль в течение 3–5 минут. Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

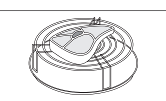
Блюдо	Порция	Мощность	Время предвар. разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Бекон	4 ломтика (80 г)	600 Вт + Гриль	3	3½-4
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики рядами на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на полку.			
Томаты-гриль	200 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	3	4½-5
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на полку.			
Гамбургер (замороженный)	2 шт. (125 г)	600 Вт + Гриль	3	7-7½
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите замороженные гамбургеры на тефлоновой тарелке по кругу. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 4–5 мин.			



Блюдо	Порция	Мощность	Время предвар. разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Багеты (заморожены)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	4	8-9
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Расположите один багет ближе к центру, 2 багета по сторонам тарелки. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			
Пицца (замороженная)	300-350 г	600 Вт + Гриль	4	9-10
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Положите замороженную пиццу на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на полку.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	3	5-6 8-9
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте картофель пополам. Положите их по тефлоновой тарелке срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку.			
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + Гриль	4	7-8 9-10
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.).			
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	4	5-5½ 7½-8
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой Разложите куриные кусочки на тарелке. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г).			
Пицца (охлажденная)	300-350 г	450 Вт + Гриль	4	6½-7½
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите охлажденную пиццу на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			



ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 31-32.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.

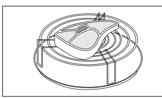
1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** () и установив время предварительного нагрева с помощью **поворотного переключателя**.



2. Нажмите кнопку **Старт/+30 с** ().



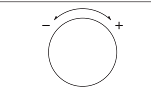
3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу



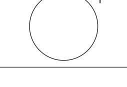
4. Нажмите кнопку **Гриль** ().

Результат: дисплей показывает следующую информацию:





5. Установите время обжаривания на гриле, повернув **круговой переключатель**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.





6. Нажмите кнопку **Старт/+30 с** (◇).



Результат: начнется приготовление на гриле. По его окончании:
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.

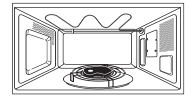
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными рукавицами.

1. Откройте дверцу печи.
Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** (⩪).



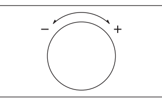
Результат: на дисплее отображается следующая информация:

⩪ (режим СВЧ и гриля)
600 Вт (выходная мощность)

Выберите необходимый уровень мощности, последовательно нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** (⩪), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности.

Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель.** Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).



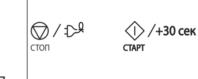
Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажимайте кнопки (▽) и (◇) в течение двух секунд.



Результат:
- На дисплее появится следующая индикация.



- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки (▽) и (◇) еще раз в течение двух секунд.



Результат:
- На дисплее появится следующая индикация.



- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.



ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.

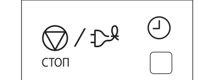
1. Нажимайте кнопки (⊽) и (◷) в течение двух секунд.

Результат:
- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".



2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопки (⊽) и (◷) еще раз в течение двух секунд.

Результат: Печью можно пользоваться как обычно.





РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.



РУССКИЙ

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется ✓✗ : Использовать с осторожностью ✗ : Не рекомендуется

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.



Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.



Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.



Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды - см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло
Накройте на время выдержки (3 минуты).

Совет. Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.





РУССКИЙ

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.



Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.



Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакана)	800 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.



Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Рагу (из холодильника)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева!

Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 50 с до 1 мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.





РУССКИЙ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).





Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7½-8½		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	900 г	28-30		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (по 50 г каждая)	2 шт. 4 шт.	½-1 2-2½	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4½-5		
Немецкий хлеб (пшеница+ржаная мука)	500 г	8-10		



ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.



Важное замечание.

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.
Багеты + топпинг (томаты, сыр, ветчиной, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-	Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.





Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия (каннеллони, макарони, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	600 Вт + Гриль 14-15	Только гриль 2-3	Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	6-8	4-5½	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3	Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Жареные помидоры	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Только гриль 2-3	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.
Куски курицы	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные/ бифштексы (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12-15	9-12	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Свиные отбивные	250 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.



Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г) 2 яблока (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.
Жареная курица	1200 г	600 Вт + Гриль	15-18	15-18	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (◇).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка (◇)?
- Закрыта ли дверца?





- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы.
  Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующими сведениями.

- Номер модели и серийный номер обычно указаны на задней панели микроволновой печи
- Подробные сведения о гарантии
- Подробное описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в сервисный центр компании SAMSUNG.

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ

Выводится сообщение "SE".

- Сообщение “SE” означает, что необходимо очистить кнопки и проверить, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MG23F301T**, MG23F302T**
Источник питания	230 В - 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь Гриль Комбинированный режим	 1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт/800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес Нетто	 Приблизительно 13 кг

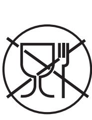
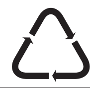
※ оборудование класса I



ЗАМЕТКИ



Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЗАМЕТКИ











Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04178J-03







MG23F301T**
MG23F302T**

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.





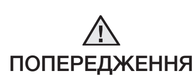
УКРАЇНСЬКА

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
 УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		НЕ торкайтесь.
	НЕ розбирайте виріб.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція мікрохвиль)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей пристрій призначено лише для побутового використання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише від 8 років і під наглядом дорослих.

Використовуйте лише кухонне приладдя, призначене для використання у мікрохвильових печах.

Підігріваючи їжу в пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Мікрохвильову піч призначено для підігрівання їжі та напоїв. Висушування їжі чи одягу та нагрівання теплих підкладок, тапочок, губок, мокрих тканин і подібних речей може призвести до травмування, загоряння чи виникнення пожежі.

У разі появи диму вимкніть чи від’єднайте пристрій від електромережі. Не відкривайте дверцята, щоб полум’я згасло.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі можливе бурхливе закипання із затримкою, тому необхідно обережно поводитися із наповненим рідиною посудом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшечок для годування і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна підігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити та видаляти з неї залишки продуктів.



- Якщо не дбати про чистоту печі, можливе пошкодження поверхні, що може призвести до скорочення терміну служби печі та виникнення небезпечної ситуації.
- Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець із належною кваліфікацією.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини чи іншу їжу не можна підігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
- Пристрій не можна чистити струменем води.
- Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
- Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.
- Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- Мікрохвильову піч потрібно розташовувати так, щоб можна було легко досягнути до розетки.
- Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція печі) – Додатково

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з елементами нагрівання всередині пристрою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не допускайте малих дітей до пристрою.

Не можна використовувати пароочисник.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Тримайте пристрій і його кабель подалі від дітей до 8 років.

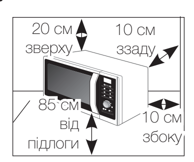
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає усі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначено для побутового використання та в установах, безпосередньо під'єднаних до електромережі з низькою напругою, яка використовується у жилих будинках.



ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.



1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Перевірте, чи скляна тарілка вільно обертається (лише для моделі зі скляною тарілкою).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець зі належною кваліфікацією.
З міркувань безпеки вставляйте кабель у заземлену розетку змінного струму.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення.

Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку та роликову опору (лише для моделі зі скляною тарілкою)

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.



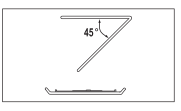
3. Щоб почистити пристрій від засохлих часточок їжі та усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком у піч і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі відразу після кожного використання за допомогою м'якого миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте мікрохвильовій печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.
(Лише для моделі з обертовим нагрівачем)



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

УКРАЇНСЬКА



З міркувань безпеки не можна заміняти лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів компанії Samsung.

УКРАЇНСЬКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише спеціаліст може змінювати або ремонтувати пристрій.	✔	✔	✔	✔
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔



	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✓	✓	✓	✓
	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓



⚠ УВАГА

	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	
	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✓	
	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✓	
	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓		✓	
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	





УКРАЇНСЬКА

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ).

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

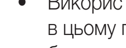
(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

(а) дверцят із вм’ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;

(б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.



- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров’ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

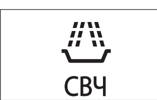


ЗМІСТ

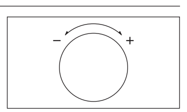
КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі.

1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().



2. Виберіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



3. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** ().

Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.

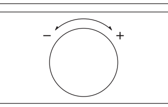


Для швидкого автоматичного розмороження продуктів.

1. Помістіть заморожені продукти в піч.
Виберіть тип продуктів, які потрібно розморозити, натиснувши один або кілька разів кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** ().



2. Виберіть масу продуктів, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



3. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** ().



Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.

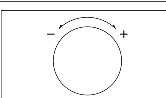


Для приготування страв на грилі.

1. Натисніть кнопку **Гриль** (⩊).



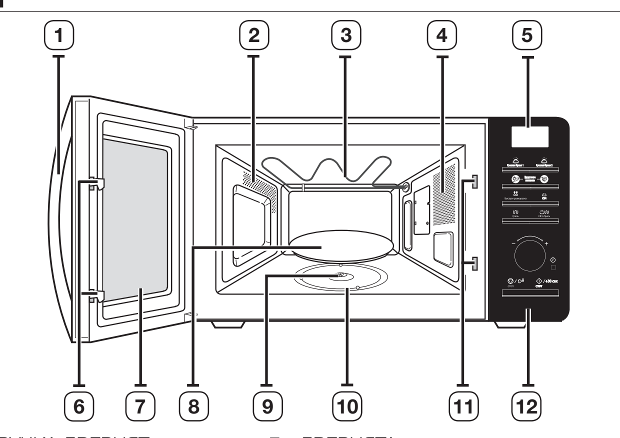
2. Виберіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



3. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

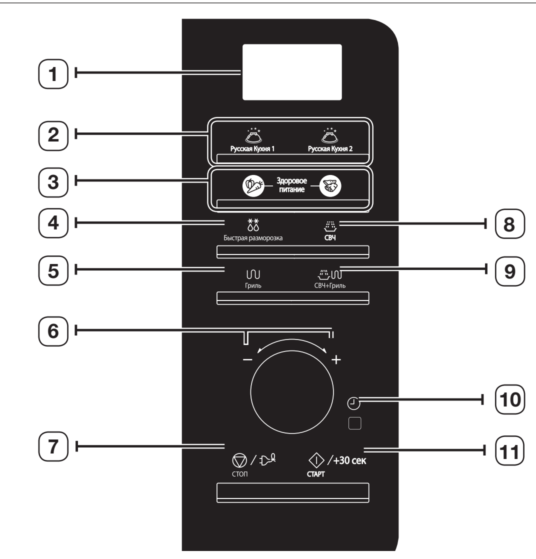


ПІЧ



1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ГРИЛЬ
4. ЛАМПОЧКА
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
7. ДВЕРЦЯТА
8. СКЛЯНА ТАРІЛКА
9. МУФТА
10. РОЛИКОВА ОПОРА
11. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
3. КНОПКИ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ
4. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
5. КНОПКА ГРИЛЯ
6. КРУГЛИЙ РЕГУЛЯТОР (ВАГА/ПОРЦІЯ/ЧАС)
7. КНОПКА ЗУПИНКИ/ЕКОРЕЖИМУ
8. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ
9. КНОПКА МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ
10. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
11. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК



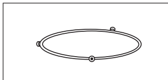

MG23F301TCW_BW_DE68-04178J-03_UK.indd 12 2014-07-17 2:00:55



ПРИЛАДДЯ

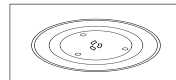
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

1. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.



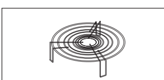
Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.

2. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.



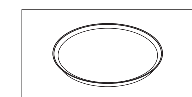
Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

3. **Решітка для гриля,** яку ставлять на скляну тарілку.



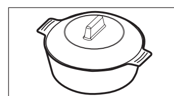
Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування у режимі гриля і в комбінованому режимі.

4. **Тарілка для утворення хрусткої скоринки, дивіться стор. 28-29**
(лише для моделей MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ***).**



Призначення: Ця тарілка використовується для кращого запікання їжі в режимі мікрохвиль або в режимі поєднання мікрохвиль та гриля. Це допомагає зробити тісто піци і випічки хрустким.

5. **Пароварка,** дивіться стор. 26-27 (лише для моделей MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*).



Призначення : Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.

☛ **Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку,** користуватися мікрохвильовою піччю НЕ можна.

☛ **НЕ** використовуйте режими **Гриль** (⩊) і **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** (⩊) під час використання посудини для приготування на парі.

Режим роботи	МІКРОХВИЛІ ( )	ГРИЛЬ ()	КОМБІНОВАНИЙ ()
(пароварка)	O	X	X

УКРАЇНСЬКА






ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

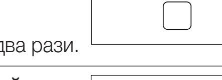
Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

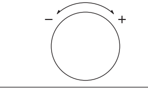
Автоматична функція заощадження електроенергії
Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник. Лампочка печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

УКРАЇНСЬКА

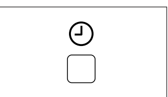
1. **Щоб показувати час у...**
   24-годинному форматі
   12-годинному форматі
   Натисніть кнопку **годинника** (◷) один або два рази.



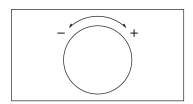




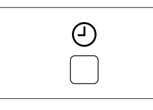
2. Щоб встановити годину, поверніть **круглий регулятор**.



3. Натисніть кнопку **годинника** (◷).



4. Щоб встановити хвилини, поверніть **круглий регулятор**.



5. Натисніть кнопку **годинника** (◷).

ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

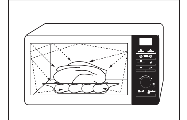
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження (вручну і автоматично);
- приготування їжі
- підігрівання продуктів

Принципи приготування їжі.

1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).



☛ Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

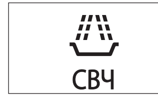
- рівномірно приготовану страву до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.



ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

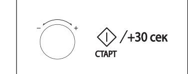
Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально.
Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку. Поставте на скляну тарілку склянку води. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().



Результат: На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування)ю

2. Встановіть час приготування від 4 до 5 хвилин, повертаючи круглий регулятор і натисніть кнопку **Старт/+30 сек** ().



Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.

1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

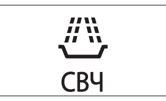


Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

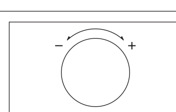
Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().



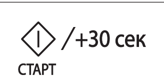
Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
Виберіть відповідний рівень потужності, ще раз натискаючи кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (), доки на дисплеї не з'явиться відповідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності.

2. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор.**



Результат: Час приготування відображатиметься на дисплеї.

3. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** ().



Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.

1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

Якщо потрібно розігріти їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (800 Вт), просто натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

УКРАЇНСЬКА





УКРАЇНСЬКА

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	800 Вт	-
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ III	300 Вт	1100 Вт

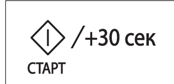
Якщо вибрати високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

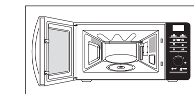
Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку «+30 сек» по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.



1. Щоб призупинити тимчасово,

1) Відкрийте дверцята.

Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і ще раз натисніть кнопку ().

2) Натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** ().

Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити, знову натисніть кнопку ().

2. Щоб зупинити повністю.
Натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** ().



Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** ().

Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування, просто натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** ().

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується. У нормальному стані в режимі очікування відображається годинник.

СТОП

- Натисніть кнопку **Енергозбереження** ().
  Результат: Дисплей вимкнеться.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **Енергозбереження ()** - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

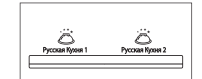
Функція **Русская Кухня (Автоматичне приготування російських страв)** () включає/пропонує попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Вибрати налаштування для порції можна, повернувши круглий регулятор.

☛ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Русская Кухня 1 (Приготування російських страв 1)** (Русская Кухня 1) або кнопку **Русская Кухня 2 (Приготування російських страв 2)** (Русская Кухня 2).

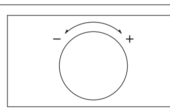


2. Виберіть категорію їжі, яку ви готуєте, натиснувши кнопку **Русская Кухня 1 (Приготування російських страв 1)** (Русская Кухня 1) або кнопку **Русская Кухня 2 (Приготування російських страв 2)** (Русская Кухня 2). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



- Натисніть кнопку «Русская Кухня 1» (Приготування російських страв 1) (Русская Кухня 1) один раз: 1.
- Натисніть кнопку «Русская Кухня 1» (Приготування російських страв 1) (Русская Кухня 1) два рази: 2.
- Натисніть кнопку «Русская Кухня 2» (Приготування російських страв 2) (Русская Кухня 2) один раз: 1.
- Натисніть кнопку «Русская Кухня 2» (Приготування російських страв 2) (Русская Кухня 2) два рази: 2.

3. Виберіть налаштування їжі, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** (◇).



Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

У таблиці нижче подано 4 різні програми режиму автоматичного приготування російських страв, кількість продуктів, продукти та відповідні рекомендації.

1. СНІДАНОК (Натисніть кнопку «Русская Кухня 1» (Приготування російських страв 1) (Русская Кухня 1) один раз: 1)

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Вівсянка**	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
2	**Гречка**	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
3	**Сирний тост**	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. по 26–28 г, сир – 2 шм. по 20 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.		
4	**Яйце «Пашот»**	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9 % – 10–15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в місці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.		

УКРАЇНСЬКА







Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	**Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом**	2 x 75 г	Хліб – 2 шм. по 22 г, консервований лосось – 60 г (2 по 30 г), майонез – 36 г (2 по18 г), зелена цибуля (подрібнена) – 2–5 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть два шматки хліба на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.		
6	**Сосиски з консервованим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервований горошок – 135 г (суха вага)
	< Рекомендації >		
	У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.		
7	**Омлет**	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.		
8	**Сирники**	2 по 95 г	Кисломолочний сир – 90–100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/4 шт., масло – 5–10 г (для змащування)
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.		
9	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 1/2 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
10	**Лимонні кульки з пісочного тіста**	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 1/2 шт., тепла вода – 1 ст. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3–5 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте милькам вистигнути.		

2. ОБІД (Натисніть кнопку «Русская Кухня 1» (Приготування російських страв 1) (Русская Кухня 1) два рази: 2)

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертий буряк – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) Бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт., оцет 9 % – 5 мл за бажанням
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном і почніть готувати. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.		





Код	Страва	Розмір порції	Складники
2	**Капусняк**	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) Бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.		
3	**М’ясна солянка**	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, терті солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м’ясне асорті – 30 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.		
4	**Овочевий суп**	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	**Курячий бульйон із вермішеллю**	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте всі інші складники. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.		
6	**Котлети**	114 г 2 шт.	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) М’ясний фарш (свинина та яловичина) – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
	< Рекомендації >		
	Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м’ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.		
7	**Стейк із лосося на грилі**	150-170 г	Стейк із лосося з кістьми і шкірою– 200–250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.		
8	**Свиняча шия з гірчичним соусом**	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, терта морква – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Поріжте м’ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон. (1) Вилийте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м’ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		





УКРАЇНСЬКА

Код	Страва	Розмір порції	Складники
9	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лавровий лист – 1 шт..
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.		
10	**Компот із сухофруктів**	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.		

3. ВЕЧЕРЯ (Натисніть кнопку «Русская Кухня 2» (Приготування російських страв 2) (Русская Кухня 2) один раз: 1)

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**М’ясний рулет із яйцем, звареним натвердо**	180 г	М’ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, круто зварене – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г
	< Рекомендації >		
	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м’ясом. Сформуйте м’ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
2	**Ліниві голубці**	225 г 2 шт.	(1) М’ясні кульки (а) М’ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, звичайний варений рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1–2 г, чорний мелений перець – ½ г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м’ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м’ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
3	**Фрикадельки в томатному соусі**	265 г 2 шт.	(1) Фрикадельки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м’ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1–2 г, чорний мелений перець – ½ г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м’ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м’ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		





Код	Страва	Розмір порції	Складники
4	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (160–180 г), чорнослив – 5–7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.		
5	**Індичка тушкована з овочами**	315 г	Філе індички, нарізане довгими шматками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.		
6	**Печена картопля**	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля – 160–200 г, 1–2 шт.
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.		
7	**Рататуй**	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
8	**Гречаники**	224 г	(а) Кисломолочний сир 9% – 120–140 г, цукор – 10–15 г, сіль – ½ г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1–2 г (в) Сметана – 30 г
	< Рекомендації >		
	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.		
9	**Риба по-старобросійськи**	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.		
10	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (2x15 г) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.		





Код	Страва	Розмір порції	Складники
11	**Заморожена піца**	370 г	Заморожена піца – 350 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.		

4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ (Натисніть кнопку «Русская Кухня 2» (Приготування російських страв 2) (Русская Кухня 2) два рази: 2)

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Фаршированний болгарський перець**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м’ясний фарш (яловичина та свинина) – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м’ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
2	**Расстєгай із рибою**	75 г (1 шт.)	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – 1/4 форми (2) Начинка: нарізане малими кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампіньйони – 6 г, звичайний варений рис – 4 г, жовток – 1/4 шт. для змащування
	< Рекомендації >		
	Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть пиріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжте приготування.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	**Сир у панірувальних сухарях**	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4–5 шт. по 25 г кожна) Яйце – 1/2 шт., панірувальні сухарі – 3–5 г
	< Рекомендації >		
	Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.		
4	**Курячий шашлик**	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	< Рекомендації >		
	Поріжте філе кубиками розміром 3 x 3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
5	**М’ясо по-боярськи**	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний мелений перець – ½ г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	< Рекомендації >		
	Приправте м’ясо. Викладіть м’ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м’ясо шампіньйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.		
6	**Кулебяка із сьомгою**	180 г	Морожене листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане малими кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане малими кубиками круто зварене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	< Рекомендації >		
	Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.		





Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	**Лососевий шашлик**	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками –350–370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, порізана петрушка – 10 г, палички
	< Рекомендації >		
	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
8	**Форель, запечена з овочами**	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник –3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт.–220–250 г, сіль – 1 г, білий мелений перець – ½ г, масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.		
9	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Борошно – 85 г, цукрова пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 1/2 шт., сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
10	**Морс із журавлини**	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Перемеліть морожену журавлину на м’ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.		

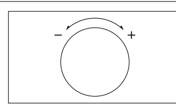
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ

Функції приготування здорової їжі пропонують двадцять попередньо визначених налаштувань часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Вибрати налаштування для порції можна, повернувши **круглий регулятор**.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

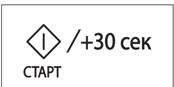
1. Виберіть тип їжі, яку ви готуєте, натиснувши кнопку **Здоровое питание (Приготування здорової їжі)** () чи **Здоровое питание (Приготування здорової їжі)** () один чи кілька разів.



2. Виберіть розмір порції, повертаючи **круглий регулятор**. (дивіться таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** ().
   Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться
   1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
   3) На дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.



Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ: ОВОЧІ І ЗЛАКИ

У таблиці нижче подано 12 програм автоматичного приготування здорових страв з овочів і злаків. В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Програми 1-10 працюють лише з використанням мікрохвиль.
Програми 11–12 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль і гриля.



УКРАЇНСЬКА

Код	Страва	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	**Броколі**	250 500	1-2	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 500 г продуктів – 60–75 мл (4–5 ст. ложок) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її.
2	**Морква**	250	1-2	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її.
3	**Зелена квасоля**	250	1-2	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (1 ст. ложку) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її.
4	**Шпинат**	150	1-2	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її.
5	**Качан кукурудзи**	250 (1 шт.)	1-2	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте качани кукурудзи плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її.

Код	Страва	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
6	**Почищена картопля**	250 500	2-3	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
7	**Коричневий рис** (пропарений)	125	5-10	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте вдвічі більше холодної води (1/4 л). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави.
8	**Макарони з непросіяної муки**	125	1	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 1/2 л киплячої води, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду.
9	**Кіноа**	125	1-3	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави.
10	**Булгур**	125	2-5	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави.
11	**Овочева запіканка**	500	2-3	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку.
12	**Помідори-гриль**	400	1-2	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку.



ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ: ПТИЦЯ І РИБА

У таблиці нижче подано 8 програм автоматичного приготування здорових страв із птиці та риби, їхню вагу, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1-6 працюють лише з використанням мікрохвиль. Програми 7–8 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль і гриля.

Код	Страва	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	Куряча грудинка	300 (2 шт.)	2	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
2	Індича грудина	300 (2 шт.)	2	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
3	Філе свіжої риби	300 (2 шт.)	1-2	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
4	Філе свіжого лосося	300 (2 шт.)	1-2	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
5	Свіжі креветки	250	1-2	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
6	Свіжа форель	200 (1 рибина)	2	Покладіть 2 свіжі цілі рибини в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. ложку лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.

Код	Страва	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
7	Смажена риба	200 (1 рибина)	3	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.
8	Стейки з лосося на грилі	300 (2 стейки)	2	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.



ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м’ясо, птицю, рибу, хліб/кондитерські вироби. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

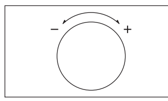
Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** (⁂). (дивіться таблицю збоку).



2. Виберіть вагу їжі, повертаючи **круглий регулятор**.

3. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** (◇).
   Результат:
   - Почнеться процес розмороження.
   - Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.





- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку (◇).

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію приготування за допомогою мікрохвиль/підігрівання із рівнем потужності 180 Вт. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 15.

УКРАЇНСЬКА

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

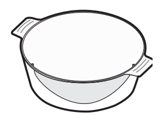
В поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, птицю, рибу, фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

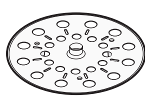
Код/Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-1500 г	20-60 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-60 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин.
3. Риба	200-1500 г	20-50 хв.	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе.
4. Фрукти/Ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

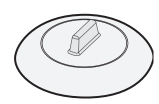
Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну та час розмороження читайте на стор. 36.

ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.
Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:


Миска


Внутрішній лоток


Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C.
Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

☛ Не використовуйте:
- для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
- у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.

☛ Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.

☛ Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

ОБСЛУГОВУВАННЯ.

☛ Пароварку можна мити в посудомийній машині.

☛ У разі миття руками використовуйте гарячу воду та миючий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.

☛ Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть змінити колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.



MG23F301TCW_BW_DE68-04178J-03_UK.indd 26 2014-07-17 2:01:00



РОЗМОРОЖЕННЯ.

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

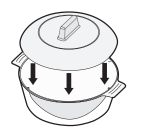
Страва	Порція	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	1-2	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки - Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою.				
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки - Після миття, чищення та нарізання на шматки однакового розміру зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою.				
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки - Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте.				
Рис	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Миска + кришка
	Вказівки - Покладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин.				
Картопля «в мундирах»	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Миска + кришка
	Вказівки - Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 столові ложки води. Накрийте кришкою.				



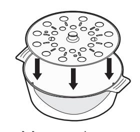
Страва	Порція	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Рагу (охолоджене)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Миска + кришка
	Вказівки - Покладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Суп (охолоджений)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Миска + кришка
	Вказівки - Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Миска + кришка
	Вказівки - Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.				
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Миска + кришка
	Вказівки - Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою.				
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Миска + кришка
	Вказівки - Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1-2 столові ложки води та 1-2 столові ложки цукру. Накрийте кришкою.				



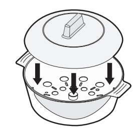
Поводження з посудом для приготування на парі



Миска + кришка



+



Миска зі вставленим лотком + кришка

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

☛ Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.

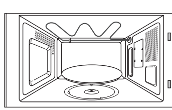


УКРАЇНСЬКА

Після приготування у пароварці використовуйте кухонні рукавиці.

ВИКОРИСТАННЯ ТАРІЛКИ ДЛЯ УТВОРЕННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Ця тарілка для утворення скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля, їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на наступній сторінці) подано продукти, які можна готувати в цій тарілці. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



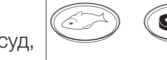
1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.

Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.

2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.

Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.

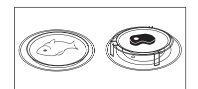
Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасове приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.



3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.

Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд, наприклад пластикову миску.

Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.



4. Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.

5. Виберіть необхідний час приготування та потужність. (Див. таблицю збоку).

Миття тарілки для утворення скоринки
Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.

Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

Застереження
Тарілку для утворення скоринки не можна мити в посудомийній машині.

ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

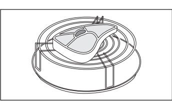
Рекомендовано попередньо розігріти таку тарілку просто на скляній тарілці. Попередньо розігрійте тарілку в комбінованому режимі 600 Вт + гриль протягом 3-5 хвилин. Дотримуйтесь часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.

Страва	Порція	Потужність	Час попереднього розігрівання (хв.)	Час приготування (хв.)
Бекон	4 скибки (80 г)	600 Вт + гриль	3	3½-4
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Викладіть шматки бекону один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку.			
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	3	4½-5
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Покладіть в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку.			
Гамбургер (заморожений)	2 шт. (125 г)	600 Вт + гриль	3	7-7½
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожені гамбургери в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4-5 хв.			



Страва	Порція	Потужність	Час попереднього розігрівання (хв.)	Час приготування (хв.)
Батони (заморожені)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	4	8-9
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть один батон біля центру, два батони – один біля одного на тарілці. Поставте тарілку на решітку.			
Піца (заморожена)	300-350 г	600 Вт + гриль	4	9-10
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.			
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + гриль	3	5-6 8-9
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте картоплини навпіл. Покладіть їх на тарілку розрізаною стороною донизу. Викладіть по колу. Поставте тарілку на решітку.			
Рибні палички (заморожені)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + гриль	4	7-8 9-10
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку однією столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку в коло. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.).			
Шматки курки в клярі (заморожені)	125 г 250 г	600 Вт + гриль	4	5-5½ 7½-8
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою Покладіть шматки курки в клярі на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 3 хв. (125 г) або 5 хв. (250 г).			
Піца (охолоджена)	300-350 г	450 Вт + гриль	4	6½-7½
	< Рекомендації >			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.			

ВИБІР ПРИЛАДДЯ



Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці.

Детальнішу інформацію про придатні для використання посуд і приладдя читайте в розділі «Посібник із вибору посуду» на стор. 31-32.

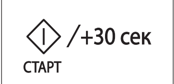
ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

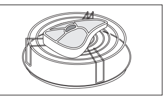
1. Попередньо розігрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** (ᥕ) і встановіть час розігрівання, повертаючи **круглий регулятор**.



2. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** (◇).



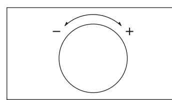
3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.



4. Натисніть кнопку **Гриль** (ᥕ).

   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:





5. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.





6. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** (◇).



Результат: Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться

1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається.
Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

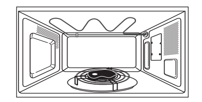
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Відкрийте дверцята печі.
Покладіть продукти на решітку, а решітку поставте на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



2. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** (⌇).



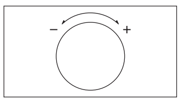
Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

(режим мікрохвиль і гриля)
600 Вт (вихідна потужність)

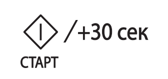
Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** (⌇), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.

Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор.** Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек** (◇).



Результат: Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться

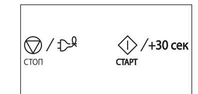
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Натисніть та утримуйте кнопки (▽) та (◇) дві секунди.



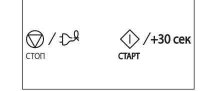
Результат:

- На дисплеї з'являться такі символи:



- Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.

2. Щоб знову ввімкнути звуковий сигнал, ще раз натисніть та утримуйте кнопки (▽) та (◇) дві секунди.



Результат:

- На дисплеї з'являться такі символи:



- Піч знову працює зі звуковими сигналами.

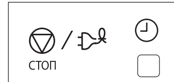




БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть та утримуйте кнопки (⊽) та (◷) дві секунди.

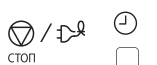


Результат:
- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з’явиться повідомлення «L».



2. Щоб розблокувати піч, знову натисніть та утримуйте кнопки (⊽) та (◷) дві секунди.





Результат: Піч знову нормально працює.

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв’язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.

УКРАЇНСЬКА



Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожування	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано ✓✗ : використовувати з обережністю ✗ : небезпечно

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром. Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. ложки) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. ложки) холодної води.
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.



MG23F301TCW_BW_DE68-04178J-03_UK.indd 32 2014-07-17 2:01:02



Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об’єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	21-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
Рисова суміш (пропарений + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	800 Вт	18-19	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.



Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло.
Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (800 Вт).

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (4-5 стол. ложок) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	3½-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 стол. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм’якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4½-5	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.







УКРАЇНСЬКА

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Цибуля	250 г	5½-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 стол. ложки) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, оскільки за час повного прогрівання вони зазвичай переварюються та висушуються. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об’єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об’єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об’єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горня)	800 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Налийте у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.



Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте!
Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА. Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 50 с-1 хв.	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.



РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розмороження дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розмороження продуктів великої ваги. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розмороження (180 Вт).

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М’ясо				
Фарш з яловичини	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25	Покладіть м’ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Стейки зі свинини	250 г	7½-8½		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Ціла курка	900 г	28-30		
Риба				
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 12-13	5-15	Покладіть заморожену рибу посередині плаской керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Фрукти				
Ягоди	250 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по близько 50 г)	2 шт. 4 шт.	½-1 2-2½	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Тости/Канапки	250 г	4½-5		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10		





ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам’ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими. 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум’янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим («мікрохвилі + гриль»), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці.

Якщо продукт потрібно підрум’янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготу-вання для 1 сторони (хв.)	Час приготу-вання для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 1-1½ 2-2½	Лише гриль 1-2 1-2	Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум’яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини.
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-	Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-	Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	Мікрохвилі + гриль	600 Вт + гриль 14-15	Лише гриль 2-3	Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.

УКРАЇНСЬКА





Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготу-вання для 1 сторони (хв.)	Час приготу-вання для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5-5½	3-3½	Покладіть шматки курки в клярі на підставку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + гриль	9-11	4-5	Розкладіть чіпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготу-вання для 1 сторони (хв.)	Час приготу-вання для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	6-8	4-5½	Покладіть тости поруч на підставку.
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.
Помідори-гриль	 200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 4½-5½ 7-8	Лише гриль 2-3	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½-4	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4½-5½ 8-9	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10-12	12-13	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Відбивні з баранини/ яловичини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12-15	9-12	Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Стейки зі свинини	 250 г (2 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 7-8	Лише гриль 6-7	Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г) 2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	4-4½ 6-7	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.





Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготу-вання для 1 сторони (хв.)	Час приготу-вання для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Смажена курка	1200 г	600 Вт + гриль	15-18	15-18	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудиною донизу, а потім догори. Після гриля залиште в печі на 5 хвилин.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.



РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½-4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ



Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові відблиски навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки (◇) піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку (◇).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.



УКРАЇНСЬКА

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен замінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене новими нагрівальними елементами. Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть.
  Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонним розчином чи соком.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- умови гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКУ

Повідомлення про помилку «SE».

- Повідомлення «SE» вказує на потребу почистити кнопки і перевірити, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	MG23F301T**, MG23F302T**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії	
Мікрохвилі	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбінований режим	2300 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні	489 x 275 x 392 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага	
Нетто	близько 13 кг



ДЛЯ НОТАТОК

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ДЛЯ НОТАТОК





Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ



Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАІНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САИТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04178J-03







MG23F301T**
MG23F302T**

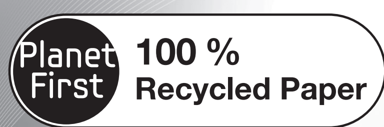
Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.





ҚАЗАҚ

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ


ЕСКЕРТУ

Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.


АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

	Ескерту; Өрт қатері		Ескерту; Бет жағы ыстық
	Ескерту; Тоқ		Ескерту; Жарылғыш зат
	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.		Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
	БҰЗБАҢЫЗ.		Нұсқауларды тура орындаңыз.
	Ашаны розеткадан суырыңыз.		Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.		Ескерім
	Маңызды		

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТУ
(Микротолқын функциясына ғана қатысты)

ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.

ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.



КАЗАҚ

- Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
- Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.
- Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;
- Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
- Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
- Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
- Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
- Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты)-Опция

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады.
Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

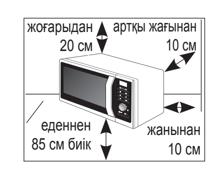


КАЗАҚ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.

3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
(Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.



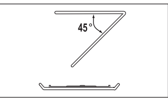
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс.
Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.



ЕСКЕРТУ				
Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓



ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓
Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓

Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	



АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.



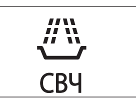



МАЗМҰНЫ

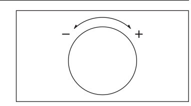
ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Біраз тағам пісіргіңіз келсе.

1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
   Қуат деңгейін **Microwave (Микротолқын)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.



3. **Start/+30s (Бастау/+30c)** ( ) түймешігін басыңыз.
   __Нәтижесі:__ Тағам пісе бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін пеш 4 рет сигнал береді.

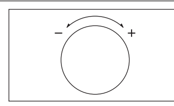


Біраз тағамды автоматты түрде жібіткіңіз келсе.

1. Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.
   Пісірілетін тағамның түрін **Power (Қуат)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. Салмақты **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.



3. **Start/+30s (Бастау/+30c)** ( ) түймешігін басыңыз.



Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **+30 s** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



ҚАЗАҚ







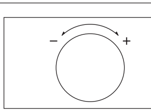
ҚАЗАҚ

Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. **Grill (Гриль)** () түймешігін басыңыз.



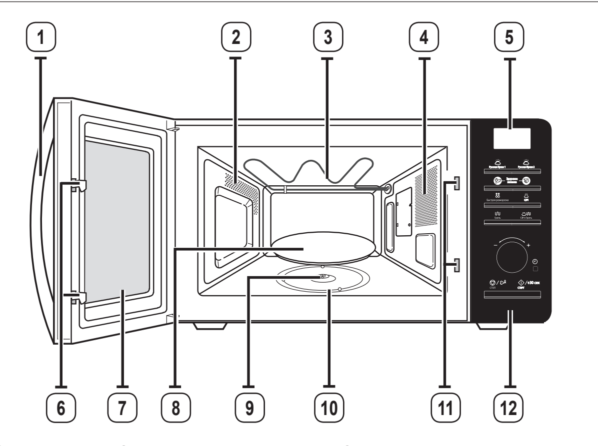
2. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.



3. **Start/+30s (Бастау/+30с)** () түймешігін басыңыз.

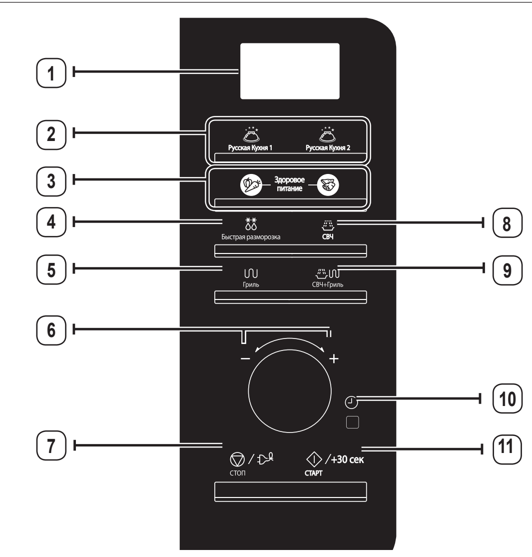


ПЕШ



1. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ГРИЛЬ
4. ШАМ
5. БЕЙНЕБЕТ
6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
7. ЕСІК
8. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
9. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
10. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
11. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. БЕЙНЕБЕТ
2. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
3. ДЕНС. ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
4. ҚУАТПЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
5. ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
6. ТЕТІК (САЛМАҚ/ҰСЫНУ МӨЛШЕРІ/ УАҚЫТ)
7. ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ ТҮЙМЕШІГІ
8. МИКРОТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ
9. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
10. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСТАУ/+30с ТҮЙМЕШІГІ

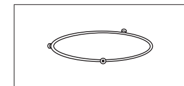




КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

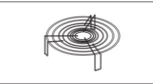
1. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.
   Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



2. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.
   Мақсаты: Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

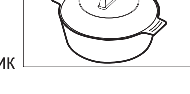


3. **Гриль торы,** бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.
   Мақсаты: Металл торды гриль және аралас режиммен пісіру үшін қолдануға болады.



4. **Жұқа табақ,** 28-29-шы бетті қараңыз. (MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* үлгілерінде ғана)
   Мақсаты: Жұқа табақ тағамды микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерімен пісіргенде жақсылап қызарту үшін пайдаланылады. кондитер өнімдері мен пиццаны қытырлық етіп пісіруге көмектеседі.

5. **Бу кәстрөлі,** 26-27-ші бетті қараңыз. (MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* үлгілеріне арналған)
   Мақсаты: Бу функциясын қолданған кезде пластик бу кәстрөлі.



☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

☛ **Grill (Гриль)** () және **Combi (Аралас)** () режимді пайдаланғанда, Бу кәстрөлін **ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ**.

Жұмыс режимі	МТ	ГРИЛЬ	АРАЛАС
(Бу кәстрөлі)	O	X	X

КАЗАҚ






КАЗАҚ

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы
Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін сағат көрсетіледі.
Есік ашық тұрса, пештің шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

1. **Сағатты келесі режимге қою үшін ...**
   24-сағаттық режим
   12-сағаттық режим
   Сағат (◷) түймешігін бір немесе екі рет басыңыз.
2. Сағатты орнату үшін **тетікті** бұраңыз.
3. **Сағат** (◷) түймешігін басыңыз.
4. Минутты орнату үшін **тетікті** бұраңыз.
5. **Сағат** (◷) түймешігін басыңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

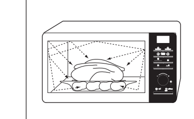
Микротолқындар-жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту (қолдан және автоматты түрде)
- Пісіру
- Алдын ала қыздыру

Пісіру принципі.

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.



3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әр түрлі болады:
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

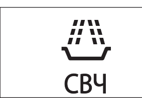





ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

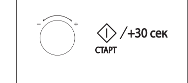
Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз.
Пештің есігін оң жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. Microwave (Микротолқын) ( ) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) көрсетіледі

2. Тетікті бұрап 4-5 минут уақытқа қойып, **Start/+30s (Бастау/+30s)** ( ) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.

1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пештен 4 рет сигнал естіледі.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетуі мүмкін.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

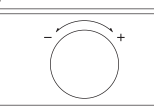
Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. Microwave (Микротолқын) ( ) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: 800 W (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі: **Microwave (Микротолқын)** ( ) түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз. Қуат мәні кестесін қараңыз.

2. Пісіру уақытын **тетікті** бұрап орнатыңыз.



Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.

3. Start/+30s (Бастау/+30s) ( ) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.

1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пештен 4 рет сигнал естіледі.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (800 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **+30s** түймешігін пісіру уақытының әрбір 30 секунды үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

ҚАЗАҚ








ҚАЗАҚ

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	800 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ (❄)	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I (⩩ᗰ)	600 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II (⩩ᗰ)	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III (⩩ᗰ)	300 Вт	1100 Вт

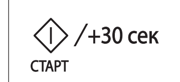
Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Егер азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін +30с түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30s** түймешігін бір рет басыңыз.



ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;

1) Есікті ашыңыз.

Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, (◇) түймешігін қайта басыңыз.

2) **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Пісіруді жалғастыру үшін (◇) түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;

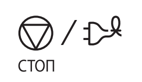
Stop (Тоқтату) (▽) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, кез келген параметрді бастамай тұрып, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін басып біржола тоқтатуға болады.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді. Күту режимі қалыпты жағдай болып есептеледі және пайдаланбаған кезде сағат көрсетіледі.



- **Қуатты үнемдеу** (⏻) түймешігін басыңыз.

  Нәтижесі: Дисплей сөнеді.

- Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **Қуатты үнемдеу** (⏻) түймешігін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.



ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

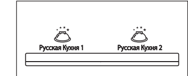
Auto Russian Cook (Авт. түрде орыс дәстүрімен пісіру) ( ) функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттеуге болады.

☛ Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

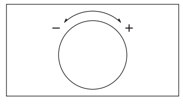
1. **Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1)** (Русская Кухня 1) немесе **Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2)** (Русская Кухня 2) түймешігін басыңыз.



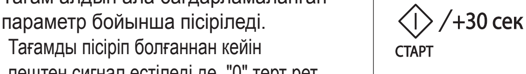
2. **Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1)** (Русская Кухня 1) немесе **Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2)** (Русская Кухня 2) түймешігін басып, пісіріп жатқан тағамның санатын таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлерді келесі беттегі кестеден қараңыз.
   - Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1) (Русская Кухня 1) түймешігін бір рет басыңыз: 1.
   - Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1) (Русская Кухня 1) түймешігін екі рет басыңыз: 2.
   - Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2) (Русская Кухня 2) түймешігін бір рет басыңыз: 1.
   - Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2) (Русская Кухня 2) түймешігін екі рет басыңыз: 2.



3. Тағам түрін **тетікті** бұрап таңдаңыз.



4. **Start/+30s (Бастау/+30с)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.






ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде 4 автоматты түрде орыс дәстүрімен пісіру функциясы/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоспалары және тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС (Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1) (Русская Кухня 1) түймешігін бір рет басыңыз: 1.)

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Ботқа**	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес»-50 г, қант-5 г, тұз-0,5 г, қайнаған су-200 мл, суық сүт-100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2	**Қарақұмық**	200 г	Қарақұмық-100 г, тұз-2 г, қайнаған су-300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3	**Ірімшіктен жасалған тост**	40-60 г	Тост наны-2 тілім, әр тілімі 26-28 г, ірімшік -2 тілім, әр тілімі 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
4	**"Пашот" жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа-1 дана, су-150 мл, орыс сіркесуы 9 % -10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		



ҚАЗАҚ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	**Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан**	2 x 75 г	Нан, 2 тілім, әр тілімі 22 г, қалбырдағы арқан балық-60 г (2, әрқайсысы 30 г), майонез-36 г (2, әрқайсысы 18 г), сарымсақ (ұсақталған)-2-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде нанды алыңыз. Нанды бет жағын астына қаратып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонезден салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз.		
6	**Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық**	Шұжық-2 дана Ыстық бұрыш -132 г	Шұжық-2 дана, әрқайсысы 50 г, сары май-5 г, қалбырдағы бұршақ-135 г (құрғақ салмағы)
	< Ұсыныстар >		
	Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
7	**Омлет**	130-135 г	Жұмыртқа-3 дана, сүт-30 мл, тұз-2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, жұмыртқаны табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
8	**Сырник**	2, әрқайсысы 95 г	Қыша қосылған ірімшік-90-100 г, бидай-10 г, қант (ваниль шекері)-10 г, тұз-0,5 г, жұмыртқа-1/4 дана, сары май-5-10 г (майлау үшін)
	< Ұсыныстар >		
	Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.		
9	**Кекс**	180 г	Қант-45 г, ваниль шекері-5 г, сары май-40 г, жұмыртқа-1/2 дана, сүт-30 мл, қопсытқыш ұнтақ-3 г, бидай-100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.		
10	**Лимон қосылған булочка**	190 г (5 дана)	Бидай-100 г, сары май-50 г, қант-40 г, жұмыртқаның сарысы-1/2 дана, жылы су-1 ас қасық, лимон шырыны, безендіру үшін: Жұмыртқаның сарысы-1 дана, безендіргіш шекер-3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.		

2. ТҮСКІ АС (Russian Cook 1 (Орыс дәстүрімен пісіру 1) (Русская Кухня 1) түймешігін екі рет басыңыз: 2.)

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Борщ**	340 г	(1) Туралған қызылша-50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат-20 г, туралған сәбіз-15 г, ұзыншалап туралған пияз-10 г, қызанақ езбесі-15 г, қант-5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-650 мл, лавр жапырағы -1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 %-5 мл орыс сіркесуы
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Щи**	350 г	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат-45 г, туралған сәбіз-15 г, ұзыншалап туралған пияз-10 г, ұзынша картоптар-25 г, қызанақ езбесі-10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат-400 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл, лавр жапырағы -1 жапырақ
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құралдастар
3	**Солянка**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз-45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-350 мл (2) Каперсник-7 г, тұздалған, туралған қияр-50 г, қызанақ езбесі-10 г, қара зәйтүн-16 г, қара зәйтүн сұйығы-20 мл, лавр жапырағы -1 дана, ет жинағы-30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-350 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
4	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөністер-150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
5	**Тауық етінен жасалған көже**	350 г	Вермишель-10 г, тауықтың қоң еті-50 г, туралған сәбіз-15 г, ұзыншалап туралған пияз-10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.		
6	**Котлета**	114 г 2 дана	(1) Ақ нан-10 г, сүт-15 мл (2) Шошқаның және сиырдың тартылған еті 120 г, тұз -2 г, қара бұрыш-1 г (3) Нанның қоқымдары-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
7	**Арқан балықтан гриль жасау**	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі--200-250 г, тұз-1 г, лимон-15 г (шырынын сығыңыз), өсімдік майы-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
8	**Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны**	250 г	(1) Шошқаның мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз-20 г, ұзыншалап туралған пияз-20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, дижон қышасы-20 г, қышқыл қаймақ-30 г, су-50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын қосыңыз. (1) Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
9	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара-15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-400 мл, бүтін қара бұрыш -3-5 дана, лавр жапырағы-1 дана.
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде аударыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
10	**Құрғақ жеміс компоты**	200 мл	Кептірілген сары өрік-25 г, өрік-20 г, кептірілген алма-15 г, қант-10 г, лимон қышқылы--2 шөкім, қайнаған су-450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		






3. КЕШКІ АС (Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2) (Русская Кухня 2) түймешігін бір рет басыңыз: 1.)

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті**	180 г	Тартылған ет (сиыр және шошқа еті)-150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа -1 дана, тұз-2 г, қара ұнтақ бұрыш-½ г
	< Ұсыныстар >		
	Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2	**Голубцы**	225 г 2 дана	(1) Сопақ еттер (a) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті)-120 г, пісірілген кәдімгі күріш-25 г, туралған қырыққабат-25г, тұз-1-2 г, қара ұнтақ бұрыш-½ г (b) ұзыншалап туралған пияз-30 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, қызанақ езбесі-10 г, қышқыл қаймақ-30 г, су-50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(b). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	**Қызанақ езбесі қосылған котлета**	265 г 2 дана	(1) Котлета (a) Ақ нан-30 г, сүт-35 мл, тартылған ет (сиыр және шошқа еті)-130 г, тұз-1-2 г, қара ұнтақ бұрыш-½ (b) ұзыншалап туралған пияз-15 г, туралған сәбіз-30 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, қызанақ езбесі-10 г, су-50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз(b). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
4	**Қара өрік қосылған тауық сирақтары**	325 г 2 дана	Ұзыншалап туралған пияз-15 г, ұзыншалап туралған сәбіз-20 г, тауықтың сирақтары-2 дана. (160-180 г), Қара өрік-5-7 дана. (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		
5	**Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық**	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ-50 г, ұзыншалап туралған пияз-15 г, ұзыншалап туралған сәбіз-20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		





Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
6	**Картоп пісірмесі**	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп -160-200 г, 1-2дана
	< Ұсыныстар >		
	Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.		
7	**Рататуй**	260 г	Текшелеп туралған асқабақ- 100 г, текшелеп туралған сәбіз-60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы-75 г, текшелеп туралған пияз-45 г, туралған сарымсақ- 6 г, қызанақ езбесі-10г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
8	**Крупеник**	224 г	(a) Қыша қосылған ірімшік 9%-120-140 г, қант-10-15 г, тұз -½ г, жұмыртқа-½ дана, пісірілген қарақұмық-140 г (b) Сары май-5 г, нанның қоқымдары-1-2 г (c) Қышқыл қаймақ -30 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды араластырыңыз(a). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(c). Пісіре бастаңыз.		



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
9	**Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған қызылша-30 г, ұзыншалап туралған сәбіз-30 г, ұзыншалап туралған пияз-15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-10 г, қызанақ езбесі-10 г, қышқыл қаймақ-30 г, су-50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті-150 г, лавр жапырағы -1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз (2). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
10	**Мәскеу дәстүрімен балық пісіру**	270 г	(1) Шампиньон-30 г, алабұға қоң еті-150 г, көкөніс майы-5 г (2) Қышқыл қаймақ -30 г (2x15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп -2 дана, әрқайсысы 60-70 г, тұз-5 г, ақ ұнтақ бұрыш-½ г, үккіштен өткізілген ірімшік-25 г
	< Ұсыныстар >		
	Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
11	**Мұздатылған пицца**	370 г	Мұздатылған пицца-350 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		





КАЗАҚ

4. АРНАЙЫ ТАҒАМДАР (Russian Cook 2 (Орыс дәстүрімен пісіру 2) (Русская Кухня 2) түймешігін екі рет басыңыз: 2.)

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Ет толтырылған болгар бұрышы**	480-500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы-2 дана, әрқайсысы 80, тартылған ет (сиырдың және шошқаның)-150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш-10-20г, тұз-5г, қара ұнтақ бұрыш-½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат-200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, қызанақ езбесі-10 г, су-50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Расстегай**	75 г (1 дана)	(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып)-қалыптың 1/4 бөлігі (2) Толтырмасы: Ұсақталып туралған алабұға-25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, үстіне жағу үшін жұмыртқаның сарысы -1/4 бөлігі
	< Ұсыныстар >		
	Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, бөлішті табақтан алып, балауызды қағазға қойыңыз. Балауызды қағаздағы бөлішті гриль торына қойыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	**Нан қоқымдары қосылған ірімшік**	125 г (5 дана)	Ірімшік -125 г (4-5 дана, әрқайсысы 25 г) Жұмыртқа-1/2 дана, нанның қоқымдары -3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Ірімшікті 5 см x 5 см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4	**Тауық кәуабы**	280 г	Тауық сирағының филесі -380 г, қызанақ езбесі-20 г, тұз-5 г, туралған сарымсақ-3 г, көкөніс майы-7 г, кәдімгі йогурт-70 г, істіктер
	< Ұсыныстар >		
	Филені 3 см x 3 см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
5	**Боярлар еті**	260 г	Шошқаның мойыны-280 г, 4-ке бөлінген, тұз-2 г, қара ұнтақ бұрыш-½ г, шампиньон тілімдері-45 г, майонез-55 г
	< Ұсыныстар >		
	Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
6	**Ақсерке қосылған самса**	180 г	Мұздатылған, ашыған қамыр-130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі-100 г, тұз-1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз-20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа-30 г, жағу үшін жұмыртқаның сарысы-1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Камырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
7	**Арқан балық кәуабы**	280 г	Туралған арқан балық -350-370 г, лимон-25 г (шырынын сығыңыз), тұз-5 г, көкөніс майы-10 г, туралған балдыркөк-10 г, істіктер
	< Ұсыныстар >		
	Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
8	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210-240 г	Сары май-5 г, ұзыншалап туралған сәбіз-35 г, ұзыншалап туралған пияз-25 г, туралған сарымсақ -3 г, туралған сельдерей жапырақтары-5 г, 1 дана бақтақ -220-250 г, тұз-1 г, ақ ұнтақ бұрыш-½ г, сары май-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
9	**Печенье**	160 г (2x80 г)	Бидай-85 г, безендіргіш шекер-25 г, сары май-50 г, жұмыртқа-1/2 дана, тұз-1 г
	< Ұсыныстар >		
	Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
10	**Мүкжидек сусыны**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек-50 г, қант-35 г, су-200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.		



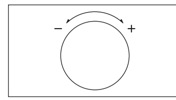
ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Денсаулыққа пайдалы пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған жиырма пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **тетікті** бұрап реттей аласыз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

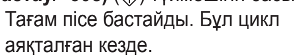
1. Пісірілетін тағамның түрін **Healthy Cooking (Денс. пайдалы қуыру)** ( ) немесе **Healthy Cooking (Денс. пайдалы қуыру)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. Тағамның үлестірілетін мөлшерін **тетікті** бұрап таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).



3. **Start/+30s (Бастау/+30с)** ( ) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.



1) Пеш 4 рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ҚОЛДАНУ: КӨКӨНІСТЕР ЖӘНЕ ДӘНДІ ДАҚЫЛДАР

Келесі кестеде көкөністер мен дәнді дақылдарды пісіруге арналған 12 автоматты денсаулыққа пайдалы диеталық пісіру бағдарламалары көрсетілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген.
1-10-ға дейін бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. 11-12-ші бағдарламалар микротолқын және гриль аралас режиммен жұмыс істейді.

ҚАЗАҚ





КАЗАҚ

Код	Тағам	Мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Брокколи**	250 500	1-2	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 500 г пісіру үшін 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
2	**Сәбіз**	250	1-2	Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
3	**Жасыл бұршақ**	250	1-2	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г үшін 30 мл (1 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
4	**Шпинат**	150	1-2	Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
5	**Өзегі алынбаған жүгері**	250 (1 дана)	1-2	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз.
6	**Қабығы аршылған картоп** 	250 500	2-3	Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз.
7	**Қоңыр күріш**(буға ұсталған)	125	5-10	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (1/4 л). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз.
8	**Еленбеген ұн макароны**	125	1	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 1/2 л құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.
9	**Квиноа**	125	1-3	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз.
10	**Булгур**	125	2-5	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз.
11	**Көкөніс гратині**	500	2-3	Алдын ала пісірілген картоп тілімдері, кәді және қызанақ тілімдері тәрізді көкөністерді, тұздықты өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты торға қойыңыз.
12	**Гриль қызанақтары**	400	1-2	Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз.



ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ҚОЛДАНУ: ҚҰС ЕТІ ЖӘНЕ БАЛЫҚ ЕТІ

Келесі кестеде құс еті мен балықты пісіруге арналған 8 автоматты денсаулыққа пайдалы диеталық пісіру бағдарламалары, олардың мөлшерлері, қоя тұру уақыттары және тиісті ұсыныстар көрсетілген. 1-6-ға дейін бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. 7-8-ші бағдарламалар микротолқындар мен гриль аралас режиммен жұмыс істейді.

Код	Тағам	Мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Тауықтың төсі**	300 (2 дана)	2	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.
2	**Күркетауықтың төс еті**	300 (2 дана)	2	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.
3	**Балықтың жас филесі**	300 (2 дана)	1-2	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.
4	**Жас арқан балық филесі**	300 (2 дана)	1-2	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.
5	**Жаңа креветка**	250	1-2	Креветкаларды шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.
6	**Жас бақтақ**	200 (1 балық)	2	2 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. Шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөп салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.
7	**Қуырылған балық**	200 (1 балық)	3	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз.
8	**Арқан балықтан стейк жасау**	300 (2 стейк)	2	Балық стейктерін үстіңгі торға біркелкі таратып қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз.




КАЗАК

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде қуатпен жібіту функциясы, ет, құс етін, балықты және нан/тортты жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.
Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

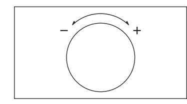
Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Power Defrost (Қуатпен жібіту)** (⁂) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).



2. Тағамның салмағын **тетікті** бұрап орнатыңыз.



3. **Start/+30s (Бастау/+30с)** (◇) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Жібіту басталады.
   - Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
   - Жібітуді аяқтау үшін (◇) түймешігін қайта басыңыз.



Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 15-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.



КАЗАҚ

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚУАТПЕН ЖІБІТУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

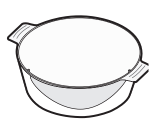
Келесі кестеде әр түрлі автоматты түрде жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

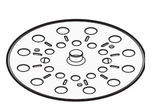
Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200-1500 г	20-60 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200-1500 г	20-60 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200-1500 г	20-50 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс/ Жидек	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

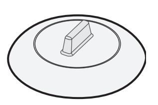
Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 36-шы беттен қараңыз.

БУМЕН ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ (MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* ҮЛГІЛЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Бу кәстрөлі бумен пісіру принципіне негізделген және тағамды Samsung микротолқынды пешінде жылдам, әрі денсаулыққа пайдалы етіп пісіруге арналған. Бұл құрал күріш, макарон, көкөніс т.с.с. тағамдардың табиғи құнарлылығын сақтай отырып, өте жылдам пісіруге арналған.
Микротолқынды пештің бу кәстрөлі 3 керек-жарақтан тұрады:


Кәстрөл


Науа


Қақпақ

Бұл керек-жарақтардың барлығы -20 °C градустан бастап, 140 °C градус қызуға төзеді. Мұздатқышта сақтауға жарамды. Жеке-жеке немесе бірге қолдануға да болады.







ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

Қолданбаңыз:

- құрамында өте көп қанты немесе майы бар тағамдарды пісіру үшін,
- гриль құрылғысын немесе қызуды айналдыратын функцияны қолданып, не пештің үстіне қойып қолданбаңыз.

Ең алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды суға салып жақсылап жуыңыз.

Пісіру уақыттарын келесі беттегі кестеде көрсетілген нұсқаулардан қараңыз.

КҮТІМ КӨРСЕТУ:

Осы бу кәстрөлін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.

Қолмен жуған кезде, ыстық су мен жуғыш сұйықты қолданыңыз. Жеміргіш сүрткіштерді қолданбаңыз.

Кейбір тағамдар (қызанақ тәрізді) пластиктің өңін кетіруі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндіруші жіберген ақау емес.



ЖІБІТУ:

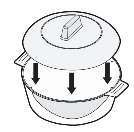
Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бу кәстрөліне салыңыз. Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.

ПІСІРУ:

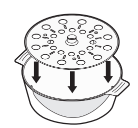
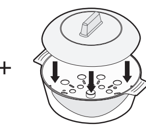
Тағам	Мөлшері	Қуат мәндері	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2 дана)	800 Вт	5-6	1-2	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. Бір ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Жас көкөністер	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Көкөністерді (мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеңіз. Кәстрөлге науаны салыңыз. Науаға көкөністерді таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Тоңазытылған көкөністер	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздаған көкөністерді бу кәстрөліне салыңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз.				
Күріш	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Күрішті бу кәстрөліне салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз.				
Қабығымен пісірілген картоптар	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Картоптардың салмағын өлшеңіз және шайыңыз, содан кейін кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				

Тағам	Мөлшері	Қуат мәндері	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Қолдану
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бұқтырылатын тағамды бу кәстрөліне салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Сорпа (салқындатылған)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бу кәстрөліне салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Мұздатылған сорпа	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздатылған сорпаны бу кәстрөліне құйыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.				
Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Толтырмасы бар тоқаштардың бетін суық сумен дымдаңыз. Себетке 1-2 мұздатылған тоқаштарды бу кәстрөліне қатар-қатар қойыңыз. Қақпақпен жабыңыз.				
Жеміс компоты	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тураған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеңіз. Бу кәстрөліне салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант салыңыз. Қақпағын жабыңыз.				

Бу кәстрөлін қолдану



Кәстрөл + Қақпақ


+


Науасы бар кәстрөл + Қақпақ



ҚАЗАҚ



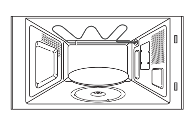
САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

- Бу кәстрөлінің қақпағын ашқан кезде өте абай болыңыз, себебі бу өте ыстық болуы мүмкін.
- Тағам пісіріп болғаннан кейін пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

ЖҰҚА ТАБАҚТЫ ПАЙДАЛАНУ (MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* ҮЛГІЛЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Бұл жұқа табақты қолданғанда тағамның тек үстіңгі жағы ғана гриль көмегімен қызарып піспейді, сонымен қатар жұқа табақ температурасының жоғарылығына байланысты, тағамның астыңғы жағы да қызарып, қытырлақ болып піседі. Кестеден жұқа табақты қолданып пісіруге болатын бірнеше тағам түрлерін көресіз (келесі бетті қараңыз). Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.

1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, микротолқын-гриль-аралас [600 Вт + Гриль] режимін ең жоғары қуат мәніне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындай отырып алдын ала қыздырыңыз.

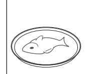


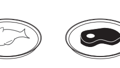
- Жұқа табақты пештен әрқашан қолғап киіп алыңыз, себебі ол қатты ысып кетеді.

2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.

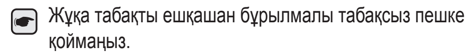
- Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.
- Жұқа табақтың үстіне сызат түспес үшін пластик ас құралдарды қолданыңыз немесе тағамды жұқа табақтан алып кесіңіз.

3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.



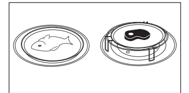


- Қызуға төзбейтін, мысалы пластик кесе тәрізді заттарды ешқашан жұқа табақтың үстіне қоймаңыз.



- Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.

4. Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.



5. Тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз)

Жұқа табақты қалай тазалау керек

Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.

Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.

Мынаны ескеріңіз

Жұқа табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

ҚОЛДАН ҚЫТЫРЛАҚ ЕТІП ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Жұқа табақты бұрылмалы табаққа тура қойып алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
Жұқа табақты 600 Вт + Гриль () функциясын қолданып 3-5 минут қыздырыңыз.
Кестедегі уақыттарды қолданып, нұсқауларды орындаңыз.

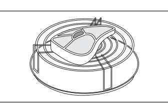
Тағам	Мөлшері	Қуат	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин.)
Бекон	4 тілім (80 г)	600 Вт + Гриль	3	3½-4
	< Ұсыныстар >			
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Жапырақтап туралған тағамдарды қызартып пісіретін табаққа қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	3	4½-5
	< Ұсыныстар >			
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жұқа табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз.			
Бургер (мұздатылған)	2 тілім (125 г)	600 Вт + Гриль	3	7-7½
	< Ұсыныстар >			
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табақтың үстіне бургер тағамдарын айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 4-5 минуттан кейін аударыңыз.			





Тағам	Мөлшері	Қуат	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин.)
Багета (мұздатылған)	200-250 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	4	8-9
	< Ұсыныстар >			
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Багетаның бірін жұқа табақтың ортасына, 2-ін екі жағына қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.			
Пицца (мұздатылған)	300-350 г	600 Вт + Гриль	4	9-10
	< Ұсыныстар >			
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз.			
Картоп пісірмесі	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	3	5-6 8-9
	< Ұсыныстар >			
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды жұқа табақтың үстіне кесілген жақтарын төмен қаратып қойыңыз. Айналдыра қойыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз.			
Балық таяқшалары (мұздатылған)	150 г (5 дана) 300 г (10 дана)	600 Вт + Гриль	4	7-8 9-10
	< Ұсыныстар >			
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Балық таяқшаларын табаққа айналдыра салыңыз. 4 мин (5 дана) немесе 6 мин (10 дана) өткеннен кейін аударыңыз.			
Тауық нагетстері (мұздатылған)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	4	5-5½ 7½-8
	< Ұсыныстар >			
	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен Тауық нагетстерін табаққа салыңыз. Жұқа табақты тордың үстіне қойыңыз. 3 мин (125 г) немесе 5 мин (250 г) өткеннен кейін аударыңыз.			
Пицца (салқындатылған)	300-350 г	450 Вт + Гриль	4	6½-7½
	< Ұсыныстар >			
	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.			

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ



Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.

Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Жарамды ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтар туралы толығырақ ақпаратты, 31-32-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.

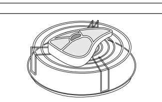
1. Гриль құрылғысын **Grill (Гриль)** ( ) түймешігін басып қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақытын **тетігін** бұрап орнатыңыз.



2. **Start/+30s (Бастау/+30с)** ( ) түймешігін басыңыз.



3. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

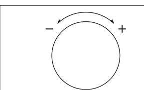


4. **Grill (Гриль)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі пайда болады:



Гриль

5. Гриль жасау уақытын **тетікті** бұрап орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.







6. **Start/+30s (Бастау/+30с)** (◇) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Гриль жасап пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.

1) Пеш 4 рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Гриль жасап жатқан кезде қыздырғыш элемент сөніп, қосылса абыржымаңыз. Бұл жүйе пеш шамадан тыс қызып кетудің алдын алатын етіп жасалған.

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.

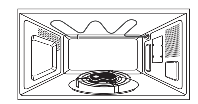
МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біктіре қолдануға болады.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды **ӘРҚАШАН** қолғап киіп ұстаңыз.

1. Есікті ашыңыз.
   Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.
   Есікті жабыңыз.



2. **Combi (Аралас)** түймешігін басыңыз.

СВЧ+Гриль

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

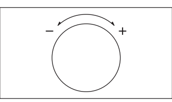
(микротолқын және гриль режимі)

600 Вт (қуат шығысы)

Тиісті қуат мәнін **Combi (Аралас)** түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.

Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Пісіру уақытын **тетікті** бұрап орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.



4. **Start/+30s (Бастау/+30с)** (◇) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.

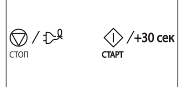
1) Пеш 4 рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының ең үлкен мәні 600 Вт.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

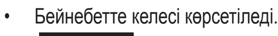
Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. (▽) және (◇) түймешіктерін екі секунд басыңыз.



Нәтижесі:

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.



- Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.

2. Сигналды қайта қосу үшін (▽) және (◇) түймешіктерін қайта екі секунд басыңыз.

СТОП /+30 сек СТАРТ

Нәтижесі:

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.



- Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

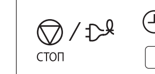




МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. (⊘) және (◷) түймешіктерін екі секунд басыңыз.



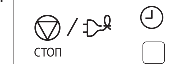
Нәтижесі:

- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Бейнебетте “L” көрсетіледі.



2. Пештің бұғатын ашу үшін (⊘) және (◷) түймешіктерін қайта екі секунд басыңыз.

Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.



ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.
Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.
Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеште-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.






Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады** ✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз** ✗ **: Қауіпсіз емес**

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.



ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз-кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.



Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.



Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз- пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз.
Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз.
Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г	800 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г	800 Вт	21-22	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250 г	800 Вт	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	800 Вт	18-19	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	800 Вт	11-12	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.



Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық)- кестеге қараңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз-кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз.
Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Ақыл-кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (800 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	5½-6½	3	60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	3½-4	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4½-5	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.





КАЗАҚ

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Пияз	250 г	5½-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырмаңыз-олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 800 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.

Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.

Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз-температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.

Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка)	800 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.





Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ: Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз!
Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.



ЕСКЕРІМ: Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 50 сек-1 мин дейін.	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.

КАЗАҚ






КАЗАҚ

ҚОЛМЕН ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Тартылған сиыр еті	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7½-8½		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	14½-15½	15-40	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	900 г	28-30		
Балық				
Балық филесі	250 г (2 дана) 400 г (4 дана)	6-7 12-13	5-15	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Жеміс				
Жидек	250 г	6-7	5-10	Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	½-1 2-2½	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4½-5		
Неміс наны (бидай+қарабидай ұны)	500 г	8-10		






ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астынғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:

Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:

Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:

Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Мұздатылған тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	МТ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Тек гриль 1-2 1-2	Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.
Багета + үстінде қоспасы бар (қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9	-	2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Гратин (көкөністер немесе картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Макарон (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	МТ + Гриль	600 Вт + Гриль 14-15	Тек гриль 2-3	Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.



Мұздатылған тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.

Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.
Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.



Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	6-8	4-5½	Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3	Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары		МТ + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.
	200 г (2 дана)		4½-5½	2-3	
	400 г (4 дана)		7-8		

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Гавай тост наны ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	250 г	600 Вт + Гриль	4½-5½	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.
	500 г		8-9		
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13	Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің бір бөлігін тордың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Туралған қой еті/сиырдың қоң еті (орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль	12-15	9-12	Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Шошқа стейгі		МТ + Гриль	300 Вт + Гриль	Тек гриль	Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
	250 г (2 дана)		7-8	6-7	





Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Пісірілген алма	1 алма (200 г) 2 алма (400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.
Қуырылған тауық	1200 г	600 Вт + Гриль	15-18	15-18	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әуелі тауықтың төсін төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып пирекс табағына салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ
50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.
800 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ
100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз.
Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ
20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ
Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз.
Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)
Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз.
Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыққа салып, 3½-4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ
600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.
Бетін жауып 10-12 минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ
Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ
30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.
3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.
Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

(◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не (◇) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?





КАЗАҚ

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Бөгеуілді пештің микропроцессоры анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату керек. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

- Бұл жаңа қыздырғыш элементтен уақытша шығатын иіс. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады.
  Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Келесі ақпаратты оқыңыз.
• Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
• Кепілдік деректері
• Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы
Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ ТУРАЛЫ ХАБАР

“SE” хабары көрсетіледі.

- "SE" хабары көрсетілсе, тетіктерді тазалап, тетіктің айналасындағы жерде су бар-жоғын тексеріңіз. Микротолқынды пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз.
  Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификацияларды мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

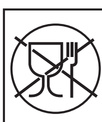
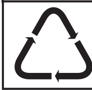
Үлгі	MG23F301T**, MG23F302T**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын Гриль Аралас режим	 1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 13 кг

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл



ЕСКЕРТПЕ



	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ









Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

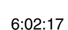
"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA"
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи



Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04178J-03







MG23F301T**
MG23F302T**

Mikroto'lqinli pech

Foydalanuvchi uchun yo'riqnoma va taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.



Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.





O'ZBEK

YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto’lqinli pechini xarid qildingiz. Ishlatish bo'yicha yo’riqnomada mazkur mikroto’lqinli pechdan qanday foydalanish bo’yicha foydali ma’lumotlar bor.

- Ehtiyotkorlik choralari
- Qo’llash uchun mos keladigan anjomlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo’yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo’yicha maslahatlar

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI

 OGOHLANTIRISH	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e’tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o’limga olib kelishi mumkin**.
 DIQQAT	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e’tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin**.

	Ogohlantirish. Yonib ketish xavfi.		Ogohlantirish. Issiq yuza.
	Ogohlantirish. Elektr energiyasi.		Ogohlantirish. Portlovchi moddalar.
	Qilmang.		Tegib ketmang.
	Qismlarga ajratmang.		Ko’rsatmalarga qat’iy amal qiling.
	Elektr tarmog’iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.		Elektr toki urishini oldini olish uchun jihoz yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Yordam olish uchun xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling.		Izoh
	Muhim ma’lumot.		

XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO’YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O’QING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO’YING.

Doimo quyida keltirilgan xavfsizlik bo’yicha ko’rsatmalarga amal qiling.

Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko’rsatmalar bilan tanishib chiqing va ularga amal qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH (faqat mikroto'lqinli pech funktsiyalari uchun)

OGOHLANTIRISH. Agar eshikcha yoki eshikcha zichlovchilari shikastlangan bo’lsa, u malakali mutaxassis tomonidan ta’mirlanmagunicha undan foydalanib bo’lmaydi.

OGOHLANTIRISH. Elektromagnit mikroto’lqinlar quvvatlarining ta’siridan himoyalovchi pech korpusini olish juda xavfli. Korpusni olish bilan bog’liq bo’lgan pechga texnik xizmat ko’rsatish yoki uni ta’mirlash bo’yicha har qanday ishlarni faqat malakali mutaxassislar bajarishi mumkin.

OGOHLANTIRISH. Syuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda isitish mumkin emas, chunki ular portlab ketishi mumkin.





Ushbu elektr jihozi faqat uyda ishlatish uchun mo'ljallangan.

OGOHLANTIRISH. Bolalar faqat tegishli ko'rsatmalar olgan, xavfsiz tarzda foydalanishni bilgan va u bilan noto'g'ri muomala qilishning xavfli ekanligini anglab yetgan hollardagina pechdan kattalarning nazoratisiz foydalanishlari mumkin.

OGOHLANTIRISH. Agar ular nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilmani o'ynamasliklari kerak. Tozalash va mustaqil texnik xizmat 8 yoshdan kichik bolalar tomonidan amalga oshirilmasligi kerak. Sakkiz yoshdan kichik bolalar ota-onalar nazorati ostida tozalashi ruhsat etiladi.

Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.

Plastik yoki qog'oz konteynerdagi taomlarni isitganda pechni kuzatib turing, chunki yong'in chiqish xavfi mavjud.

Mikroto'lqinli pech taom va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Oziq-ovqat mahsulotlari va kiyimni quritish, shuningdek isitgich, uy shippaklari, gubka, nam lattalar va boshqalarni qizitish shikastlanishga, yong'inga olib kelishi mumkin.

Tutun paydo bo'lganda qurilmani o'chiring yoki uni elektr tarmog'idan uzing va olovni ushlab turish uchun eshikni yopiq holda qoldiring.

OGOHLANTIRISH. Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak.

OGOHLANTIRISH. Kuyishning oldini olish uchun ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish kerak, hamda iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.

Pechni muntazam ravishda tozalab turish hamda uning ichidagi taom qoldiqlarini olib tashlash kerak.



O'ZBEK

Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

Agar ular nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin.

Bolalarning qurilma bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymang.

Xavfli vaziyatlarni oldini olish uchun shikastlangan kabelni almashtirish ishlab chiqaruvchi, xizmat ko'rsatish markazi xodimi yoki boshqa malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

OGOHLANTIRISH. Syuqliklar yoki boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda isitish mumkin emas, chunki ular portlab ketishi mumkin.

Ushbu elektr jihozini ingichka suv oqimi bilan tozalamash mumkin emas.

Ichki bo'shlig'i va boshqaruv sohasidan foydalanishning qulay bo'lishini ta'minlash uchun pechni to'g'ri holatda va tegishli balandlikda o'rnatish kerak.

Pechdan ilk marta foydalanishdan avval uning ichiga idishda suv qo'ying va uni 10 daqiqa davomida isiting.

Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar paydo bo'lsa, kuygan hid yoki tutun chiqsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda o'rnatilishi kerak.

Mikroto'lqinli pech faqat avtonom o'rnatish uchun mo'ljallangan va uni shkafga joylashtirish mumkin emas.

⚠ OGOHLANTIRISH (faqat mikroto'lqinli pech funktsiyalari uchun) - qo'shimcha

OGOHLANTIRISH. Mikroto'lqinli pech birgalikda tayyorlash rejimda ishlayotganida, baland harorat sababli bolalar pechni faqat kattalar nazorati ostida ishlatishi lozim.



Foydalanilganda qurilma qiziydi. Ehtiyot bo'ling, mikroto'lqinli pech ichidagi qizdiruvchi elementlarga tegib ketmang.

OGOHLANTIRISH. Undan foydalanishda qurilmaning tashqi qismlari kuchli qizib ketishi mumkin. Bolalarni qurilma oldida qarovsiz qoldirmang.

Bug' tozalagichni ishlatish mumkin emas.

OGOHLANTIRISH. Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

OGOHLANTIRISH. Foydalanishda qurilma va uning qismlari kuchli qizib ketishi mumkin. Ehtiyot bo'ling, isituvchi elementlarga tegib ketmang. 8 yoshgacha bo'lgan bolalarni qurilma oldida qarovsiz qoldirmang.

Agar ular nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilmani o'ynamasliklari kerak. Bolalar tomonidan qurilmani tozalash va texnik xizmat ko'rsatish faqat nazorat ostida amalga oshirilishi mumkin.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar, kimyoviy faol moddalar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

Jihoz ishlashi davomida oson yetish mumkin bo'lgan yuzlari kuchli qizib ketishi mumkin.

Jihoz ishlashi davomida eshikcha va tashqi yuzlari qizishi mumkin.

Jihoz va kabelni 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalar yetmaydigan yerda saqlang.

Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pultiga ega emas.

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihoz hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar (sanoat, ilm-fan, tibbiyot), EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.
B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida foydalanishga mo'ljallangan va turar-joy binolarida past kuchlanishlardagi elektr tarmoqlaridan foydalanuvchi qurilmalarni o'z ichiga oladi.

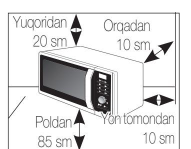


MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

Pechni poldan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnating. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarish uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

O'ZBEK

1. Pechni o'rnatish chog'ida ventilyatsiya normal bo'lishi uchun pech va boshqa predmetlar orasidagi masofa pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm, pechning ustki qopqog'i uchun – 20 sm bo'lishi kerak.



2. Pechdan barcha o'rovchi materiallarni olib tashlang.

3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating. Aylanuvchi patnis erkin aylanayotganligini tekshiring. (Faqat rolikli taglik bilan jihozlangan modellar uchun)

4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

☛ Xavfli vaziyatlarni oldini olish uchun shikastlangan kabelni almashtirish ishlab chiqaruvchi, xizmat ko'rsatish markazi xodimi yoki boshqa malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak. Xavfsizlikni ta'minlash uchun kabelni tegishli o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.

☛ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur, har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak.

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik
  (Faqat aylanuvchi patnis bilan jihozlangan modellar uchun)

☛ **DOIMO** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.



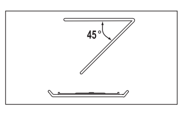
2. Ichki yuzalar va rolikli taglikdan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
4. Tarelkani zaruratga qarab idish yuvadigan mashinada yuvish mumkin.

Ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishiga yo'l qo'ymang. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda ovqat zarrachalari:

- ularda to'planib qolmasligiga;
- va eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating.

Ichki kamerani pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, Kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

Pechning yuqori ichki qismlarini tozalashda qizdirish elementini 45° ga pastga burish va keyin tozalash tavsiya etiladi.
(Faqat buriluvchi qizdiruvchili modellar bilan)



MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.
Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas.

- Halqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va uni ta'mirlash talab qilinsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa, quyidagi harakatlarni bajaring.

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.
Sababi: Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

O'ZBEK

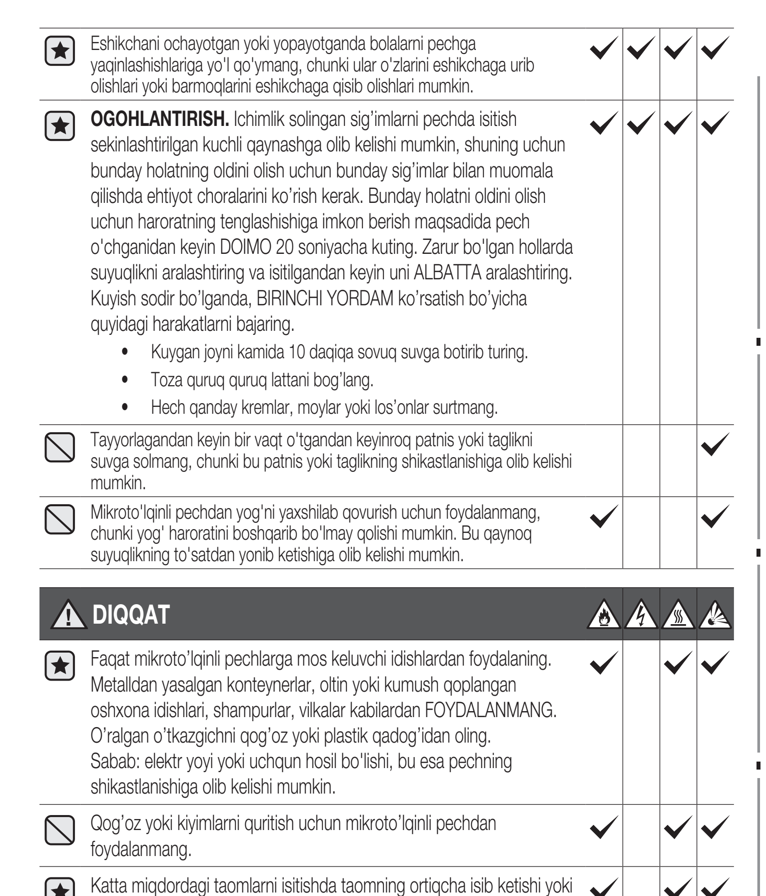


O'ZBEK

- Ushbu pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo’ljallanmagan.
- Xavfiszlikni ta’minlash maqsadida lampani mustaqil ravishda almashtirmaslik kerak. Lampani malakali muhandis tomonidan almashtirilishini uchun sizga yaqin bo'lgan Samsung mijozlarga xizmat ko'rsatish markazi bilan aloqaga chiqing

OGOHLANTIRISH				
Elektr jihozni har qanday o’zgartirish va ta’mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✔	✔	✔	✔
Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini mikroto'lqinlar rejimida germetik yopilgan konteynerlarda isitmang.	✔	✔	✔	✔
Xavfsizlikni ta’minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik yoki changlanganlik darajasi yuqori bo’lgan xonalar, to’g’ridan-to’g’ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta’siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo’lgan hududlar va notekis sirtlarga o’rnatmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmani mahalliy yoki davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✔	✔	✔	✔
Chang va namni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joyini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✔	✔	✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og’ir buyumlarni qo’ymang.	✔	✔	✔	✔
Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbai vilkasiga ulash kabeliga tegmang.	✔	✔	✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho’l qo’llaringiz bilan tegmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmaga barmoqlaringiz va begona buyumlarni qo’ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona buyumlar kirib qolgan bo’lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o’zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
Qurilmaga ortiqcha jismoniy ta’sir ko’rsatmasligi yoki urilmasligi kerak.	✔	✔	✔	✔
Pechni mo’rt buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang	✔	✔		
Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug’tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✔	✔	✔	✔
Elektr tarmog’idagi kuchlanish, chastota va tok kuchi qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✔	✔		✔
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasining rozetkaga tiqilganligiga ishonch hosil qiling. Bir nechta rozetkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✔	✔	✔	
Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo’ymang va pechning orqasi orqali o’tkazmang.	✔	✔	✔	
Shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan, shuningdek tarmoq rozetkasiga ulanmagan rozetkadan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o’zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
Bevosita pechga suv sepmang.	✔	✔		
Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo’ymang.	✔	✔	✔	
Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✔	✔		
Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismlariga tegib ketishi mumkin.	✔		✔	✔





★	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓
★	**OGOHLANTIRISH.** Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak. Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni ALBATTA aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda, BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring. • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Toza quruq quruq lattani bog'lang. • Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.	✓	✓	✓	✓
⊘	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
⊘	Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓

⚠ DIQQAT

★	Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning. Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sabab: elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
⊘	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
★	Katta miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
⊘	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasiga suv tegishiga yo'l qo'ymang va kabelni qizdirilgan buyumlar va issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		

⊘	Xom tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin. Germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
⊘	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin. Uni sovigandan keyingina yoqish mumkin.	✓		✓	
✋	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda albatta oshxona qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
★	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring. Kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin 20 soniya davomida eshikchani ochmang.			✓	
★	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	
⊘	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfiszlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
★	Pechni o'rnatishda qo'llanmada ko'rsatilgan devorgacha bo'lgan masofani ta'minlash kerak "Mikroto'lqinli pechni o'rnatish").	✓		✓	
★	Boshqa ekektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	



ELEKTROMAGNIT NURLANISH TA'SIRINI OLDINI OLISH UCHUN EHTIYOT CHORALARI (FAQAT MIKROTO'LQINLI PECH FUNKTSIYALARI UCHUN).

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik elektromagnit nurlarning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni yoqmang, blokirovka qiluvchi fiksatorlarni buzmang yoki blokirovka qiluvchi fiksatorlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng, eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.

(c) Nosoz pechdan foydalanmang. Pechni faqat ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan tai'mirlanganidan keyin ishlatish mumkin. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani ta'minlash juda muhim:

(1) Eshikcha (bukilmagan bo'lishi kerak);

(2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan bo'lmasligi kerak);

(3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar.

(d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Samsung kompaniyasi aksessuarlarni o'zgartirish yoki kosmetik nuqsonlarni yo'q qilish uchun haq oladi agar jihozning bunday shikastlanishi va/yoki aksessuarning yo'qotilishi sotib oluvchining aybi bilan amalga oshsa. Yuqoridagi shart ta'sir qilmaydigan narsalar.

(a) G'udurlar, qirmalar, yoki shikastlanish alomatlari bo'lgan eshikcha, dasta, tashqi panel yoki boshqaruv paneli.

(b) Singan yoki yo'qotilgan patnis, rolik yo'naltiruchisi, mufta, yoki kabellar bloki.

- Jihozdan ushbu yo'riqnomadagi ko'rsatmalarga amal qilgan holda faqat aytilgan maqsadlarda foydalaning. Aytilgan ogohlantirishlar va xavfsizlik texnikasi bo'yicha muhim ko'rsatmalar to'la emasdir. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
- Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki quyidagi saytdagi ma'lumotlar qidiruvidan foydalaning: www.samsung.com.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Va faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Kuyib qolish va yonib ketishning oldini olish uchun donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.



USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.



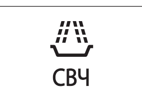


MUNDARIJA

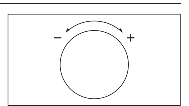
QISQACHA KO'RGAZMALI QO'LLANMA

Taom tayyorlash.

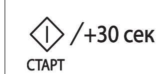
1. Mahsulotlarni pechga joylashtiring.
   СВЧ (Mikroto'lqinlar) (☐) tugmachasini bir yoki bir necha marta bosgan holda quvvat darajasini tanlang.



2. **Doiraviy shkala dastasini** tegishli holatga ketirish uchun buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



3. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** (☐) tugmasini bosing.
   Natija: Taom tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetishi bilan pech 4 marta tovushli signal beradi.

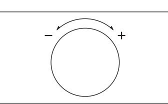


Mahsulotlarni tez avtomatik muzdan tushirish.

1. Muzlatilgan mahsulotlarni pechga joylashtiring.
   Быстрая разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish) (☐) tugmachasini bir yoki bir necha marta bosgan holda quvvat darajasini tanlang.



2. **Doiraviy shkala dastasini** tegishli holatga ketirish uchun buragan holda kerakli og'irlikni tanlang.



3. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** (☐) tugmasini bosing.



Qo'shimcha 30 soniyani qo'shish.

Taomni pechda qoldiring.
Har bir qo'shimcha 30 soniya uchun **+30 сек (+30 son)** tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.







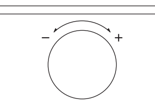
O'ZBEK

Grilda taom tayyorlash.

1. **Гриль (Gril)** (ꟺ) tugmasini bosing.



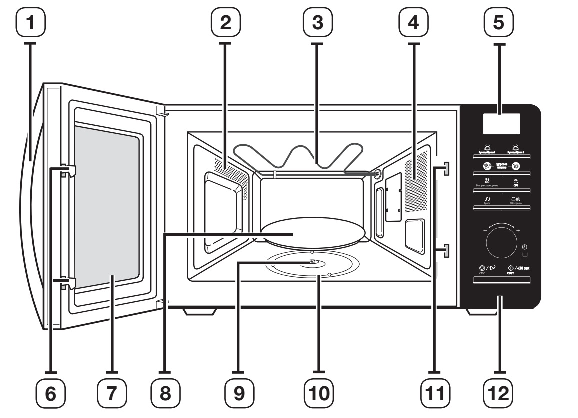
2. **Doiraviy shkala dastasini** tegishli holatga ketirish uchun buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



3. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.

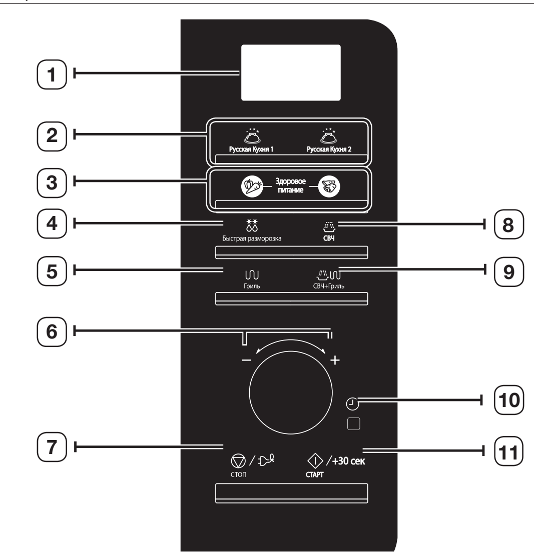


PECH



1. ESHIKCHA DASTASI
2. VENTILYATSION TIRQISHLAR
3. GRIL
4. YORUG'LIK
5. DISPLEY
6. ESHIK QULFI
7. ESHIKCHA
8. AYLANUVCHI PATNIS
9. MUFTA
10. ROLIKLI TAGLIK
11. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI
12. BOSHQARUV PANELI

BOSHQARUV PANELI



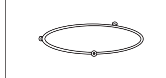
1. DISPLEY
2. RUS OSHPAZI TUGMASI
3. SOG'LOM OQVATLANISH TUGMASI
4. TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH TUGMASI
5. GRIL TUGMACHASI
6. DOIRAVIY SHKALA DASTASI (OG'IRLIK/FUNKTSIYA/VAQT)
7. STOP/EKO TUGMASI
8. MIKTOTO'LQIN TUGMACHASI
9. MIKROTO'LQINLAR+GRIL TUGMACHASI
10. SOAT TUGMASI
11. START/+30 SON TUGMASI



JIHOZLAR

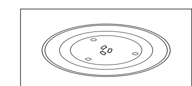
Modelga qarab, uning to‘plamiga bir nechta jihozlar kiradi va ular turli funktsiyalarni amalga oshiradi.

1. **Rolikli taglik** - pechning markaziga o'rnatiladi.

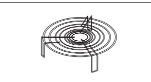
   Vazifasi : Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.

2. **Aylanuvchi patnis** - rolikli taglikga o’rnatish uchun mo’ljallangan, bunda uning markazi muftaga o’rnashadi.

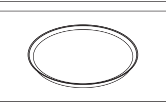
   Vazifasi : Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo’lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.

3. **Aylanuvchi patnisga** o'rnatiluvchi gril uchun taglik.

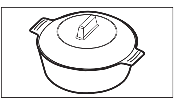
   Vazifasi : Metall taglikdan gril rejimi, konveksiya taom tayyorlashning birgalikda tayyorlash rejimida foydalanish mumkin.

4. **Teflon tarelka, 28-29 betlarini qarang.** **(**Faqat MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* modellari uchun**)**

   Vazifasi: Teflon qoplamali idish ovqatni "Mikroto’lqinlar" yoki "Mikroto’lqinlar va Gril" rejimida yaxshilab "qizartirish" uchun ishlatiladi. Bu pishiriq va pitstsani yarqiroq holda saqlashga imkon beradi.

5. **Bug' qaynatgich,** 26-27 betlarni qarang. (Faqat MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* modellari uchun)

   Vazifasi: Plastik bug' qaynatgichni bug' bilan pishirish funktsiyasi tanlanganda ishlatish mumkin.

☛ Mikroto’lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz **FOYDALANMANG**.

☛ Bug' qaynatgichni ishlatayotganda **Гриль (Gril)** va **СВЧ+Gril (Mikroto'lqinlar+GRIL)** rejimlarini yoqmang.

Ish rejimi	СВЧ	GRIL	BIRGALIKDA
(Bug' qaynatgich)	O	X	X




O’ZBEK



O'ZBEK

VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto’lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda ":0", "88:88" yoki "12:00" vaqt avtomatik ravishda namoyish qilinadi. Joriy vaqtni o’rnating. Soat vaqtni 24-soatlik yoki 12-soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o’rnatish kerak bo’ladi.

- Mikroto’lqinli pechni ilk marta o’rnatayotganda
- O’zgaruvchan elektr toki tarmog’ida uzilishlar bo’lgandan keyin

Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o’tgan paytda va, aksincha bo’lganida, soatni to’g’rilashni unutmang.

Quvvatni avtomatik ravishda tejash funktsiyasi
Agar hech qanday funktsiya tanlanmagan bo'lsa, elektr jihozi sozlama jarayonida yoki vaqtinchalik to'xtatish bilan ishlatilayotgan bo'lsa, funktsiya bekor qilinadi va soat 25 daqiqadan keyin ko'rsatiladi.
Agar eshikcha ochiq bo'lsa, pech lampasi 5 daqiqadan so'ng o'chadi.



1. **Vaqtni ... o'rnatish uchun**
   24-soatli formatda
   12-soatli formatda
   Soat ( ) tugmasini bir yoki ikki marta bosing.
2. Soat qiymatini o’rnatish uchun **doiraviy shkala dastasini** burang.
3. **Soat** ( ) tugmasini bosing.
4. Daqiqa qiymatini o’rnatish uchun **doiraviy shkala dastasini** burang.
5. **Soat** ( ) tugmasini bosing.

MIKROTO’LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

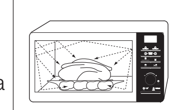
Mikroto’lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to’lqinlardir; mikroto’lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o’zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

Mikroto’lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish (qo'lda va avtomatik)
- tayyorlash.
- isitish;

Taom tayyorlash tamoyili.

1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan o’ta yuqori chastotali to’lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto’lqinlar mahsulot ichiga 2,5 sm chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.



3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog’liq ravishda turlicha bo’lishi mumkin:
   - mahsulotlarning miqdori va zichligi;
   - ularning tarkibidagi suvning miqdori;
   - boshlang’ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo’qligi).



Taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta’minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo’riqnomada ko’rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- taomni bir tekis tayyorlash, jumladan markaziy qismida;
- taomning butun hajmi bo’yicha bir xil harorat.



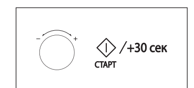
PECHNING TO’G’RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to’g’ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi.
Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching. Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.



1. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** ( ) tugmasini bosing.

   Natija: Displeyda 800 Vt quvvati (tayyorlash uchun maksimal quvvat) yozuvi namoyish etiladi



2. Regulyatorni burab, tayyorlash vaqtini 4-5 daqiqa qilib o’rnating va **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** ( ) tugmasini bosing.

   Natija: Pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.

   1) Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi, u nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt tovushli signal beradi.
   2) Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetganligi haqida eslatib pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
   3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko’rsatadi.



Pech tegishli o’zgaruvchan tok tarmog’i rozetkasiga ulangan bo’lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o’rnatilgan bo’lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan foydalanilayotgan bo’lsa, suvni qaynash darajasiga yetkazguncha ko’proq vaqt talab qilinishi mumkin.

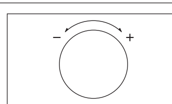
TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Taomni tayyorlash va isitish jarayoni quyida tasvirlanadi.
Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini ALBATTA tekshiring.
Tayyorlanayotga taomni avval aylanuvchi patnisning o'rtasiga joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.



1. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** ( ) tugmasini bosing.

   Natija: 800 Vt quvvati (tayyorlash uchun maksimal quvvat) namoyish etiladi: **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** ( ) tugmasini displeyda kerakli daraja paydo bo'lguncha bosib kerakli quvvat darajasini tanlang. Quvvat darajalari jadvaliga qarang.



2. **Doiraviy shkala dastasini** burab, tayyorlash vaqtini o’rnating.

   Natija: Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.





3. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** ( ) tugmasini bosing.

   Natija: Pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.

   1) Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi, u nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt tovushli signal beradi.
   2) Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetganligi haqida eslatib pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
   3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko’rsatadi.

Hech qachon bo’sh mikroto’lqinli pechni yoqmang.

Taomni maksimal quvvatda (800 Vt) isitish kerak bo'lsa, tayyorlash vaqti uchun **+30 сек (+30 son)** tugmasini har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo’shgan holda kerakli darajada bosing. Pech darhol ishlay boshlaydi.





O'ZBEK

QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajalari	Chiqish quvvati	
	MIKROTO'LQINLAR	GRIL
YUQORI	800 Vt	-
O'RTA BALAND	600 Vt	-
O'RTA	450 Vt	-
O'RTA PAST	300 Vt	-
MUZDAN TUSHIRISH (❄)	180 Vt	-
PAST/ILIQ TAOM	100 Vt	-
GRIL	-	1100 Vt
BIRGALIKDA I (≋)	600 Vt	1100 Vt
BIRGALIKDA II (≋)	450 Vt	1100 Vt
BIRGALIKDA III (≋)	300 Vt	1100 Vt

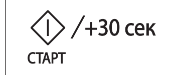
Agar quvvatning yuqoriroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti kamaytirilishi kerak.

Agar quvvatning pastroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti oshirilishi lozim.

TAOM TAYYORLASH VAQTINI SOZLASH

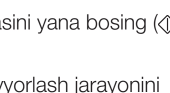
Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini "+30 сек (+30 son)" tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

30 soniya qo'shish uchun **+30 сек (+30 son)** tugmasini bir marta bosing.



TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Taom holatini tekshirish uchun taom tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin.



1. Vaqtinchalik to'xtash.

1) Eshikchani oching.

Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash jarayonini qayta boshlash uchun, eshikchani yoping va tugmachasini yana bosing (◇).

2) СТОП (STOP) (▽) tugmasini bosing.

Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash jarayonini qayta boshlash uchun (◇) tugmasini qayta bosing.

2. To'liq to'xtatish;
СТОП (STOP) (▽) tugmasini bosing.

СТОП

Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash parametrlarini bekor qilish zarur bo'lgan hollarda **СТОП (STOP)** (▽) tugmasini yana bir marta bosing.



Tayyorlash jarayonidan avval **СТОП (STOP)** (▽) tugmasini bosish orqali parametrlarni bekor qilish mumkin.

QUVVATLARNI TEJASH REJIMINI SOZLASH

Ushbu pech quvvatlarni tejash rejimi bilan jihozlangan. Ushbu rejim pechdan foydalanilmayotgan vaqtda elektr quvvatini tejab qolishga imkon beradi. Normal holat – soat ko'rsatgan holda kutish rejimi.

СТОП

- **Энергосбережения (Elektr quvvatini tejash)** (⊳) tugmasini bosing.
  Natija: Displey o'chirilgan.
- Elektr energiyasini tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching, yoki **Энергосбережения (Elektr energiyasini tejash) (⊳)**, tugmasini bosing, bundan keyin displeyda joriy vaqt ko'rsatiladi. Pech ishlatish uchun tayyor.





RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

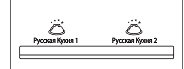
Русская Кухня (Rus oshxonasi) ( ) rejimida avvaldan dasturlangan retseptlar mavjud/ko'rsatiladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini, quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

Porsiya miqdorini doiraviy shkala dastasini burab belgilash mumkin.

☛ Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning.

Eshikchani oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

1. **Русская Кухня 1 (Rus Oshxonasi 1)** ( ) yoki **Русская Кухня 2 (Rus Oshxonasi 2)** ( ) tugmasini bosing.

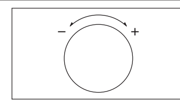


2. **Русская Кухня 1 (Rus Oshxonasi 1)** ( ) yoki **Русская Кухня 2 (Rus Oshxonasi 2)** ( ) tugmasini bosib mahsulotlar turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.



   - Русская Кухня 1 (Rus Oshxonasi 1) ( ) tugmasini bir marta bosing : 1.
   - Русская Кухня 1 (Rus Oshxonasi 1) ( ) tugmasini ikki marta bosing : 2.
   - Русская Кухня 2 (Rus Oshxonasi 2) ( ) tugmasini bir marta bosing : 1.
   - Русская Кухня 2 (Rus Oshxonasi 2) ( ) tugmasini ikki marta bosing : 2.

3. Doiraviy shkala dastasini **burab, mahsulot turini tanlang**.



4. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** ( ) tugmasini bosing.





Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi va to'rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Quyida keltirilgan jadvalda rus taomlarini avtomatik tayyorlashning 4 dasturi, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalari keltirilgan.

1. NONUSHTA

(Русская Кухня 1 (Rus Oshxonasi 1) ( ) tugmasini bir marta bosing : 1.)

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
1	Suli bo'tqasi	260 g	«Геркулес» ("Gerkules") suli yormasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynayotgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml
	< Tavsiyalar >		
	Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv va sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
2	Grechixa bo'tqasi	200 g	Grechka yormasi – 100 g, tuz – 2 g, qaynayotgan suv – 300 ml
	< Tavsiyalar >		
	Grechixa yormasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
3	Pishloqli tostlar	40–60 g	Tostlar uchun non – 2 bo'lak har biri 26–28 g, pishloq – 2 bo'lak har biri 20 g
	< Tavsiyalar >		
	Ikkita tostni gril panjaraga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
4	Tuxum–pashot	1 dona	Tuxum – 1 dona, suv – 150 ml, sirka 9 % – 10–15 ml
	< Tavsiyalar >		
	Suvli va sirkali kosani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Suvni qaynash darajasigacha olib boring. Tovushli signaldan keyin suvli va sirkali kosani pechdan oling. O'rtada voronka paydo bo'ladigan qilib vilka bilan suvni aralashtiring, va unga chaqilgan tuxumni quying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		





Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
5	**Konservalangan losos va qaynoq mayonezli non**	2 x 75 g	2 bo'lak non har biri 22 g, konservalangan losos – 60 g (2 bolak har biri 30 g), mayonez – 36 g (2 har biri 18 g), ko'k piyoz (to'g'ralgan) – 2-5 g
	< Tavsiyalar >		
	Ikki bo'lak nonni gril panjaraga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin nonni pechdan oling. Non bo'laklarini aylantiring va ularning ustiga baliq bo'laklari va mayonezni qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. Ustidan maydalangan piyoz bilan bezang.		
6	**Konservalangan no'xotli sosiskalar**	Sosiskalar – 2 dona Issiq no'xat – 132 g	Sosiskalar – 2 dona har biri 50 g, saryog' – 5 g, konservalangan no'xat – 135 g (suyuqliksiz)
	< Tavsiyalar >		
	Sosiskalardan po'stini olib tashlang, vilka bilan teshing va tarelkaga qo'ying, va saryog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
7	**Quymoq**	130–135 g.	Tuxum – 3 dona, sut – 30 ml, tuz – 2 g
	< Tavsiyalar >		
	Tuxumni sut va tuz bilan ko'pirtiring va tayyor bo'lgan massani tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang.		
8	**Tvorogli somsa**	2 bo'lak har biri 95 g	Tvorog – 90-100 g, un – 10 g, shakar (vanilli) – 10 g, tuz – 0,5 g, tuxum – 1/4, saryog' – 5-10 g (yog'lash uchun)
	< Tavsiyalar >		
	Yog'dan boshqa barcha masalliqlarni yaxshilab aralashtiring. Ikkita tvorogli somsa yasang. Yog' bilan yog'lang. Yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying va keying gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
9	**Keks**	180 g	Shakar – 45 g, vanilli shakar – 5 g, saryog' – 40 g, tuxum – 1/2 dona, sut – 30 ml; pishirish kukuni – 3 g, un – 100 g
	< Tavsiyalar >		
	Shakar, vanilli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Qolgan ingredientlarni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.		

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
10	**Limonli qumloq pechenye**	190 g (5 dona)	Un — 100 g, saryog' — 50 g, shakar — 40 g, tuxum sarig'i – 1/2 dona, iliq suv – 1 osh q., qiyom uchun limon tsedrasi: Tuxum sarig'i – 1 dona, shakar pudrasi – 3-5 g.
	< Tavsiyalar >		
	Barcha masalliqlarni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni pergament qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.		

2. TUSHLIK
(Русская Кухня 1 (Rus Oshxonasi 1) (Русская Кухня) tugmasini ikki marta bosing : 2.)

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
1	**Karam sho'rva**	340 g	(1) Ishqalangan lavlagi – 50 g, to'g'ralgan karam – 20 g, isqalangan sabzi – 15 g, to'g'ralgan piyoz – 10 g, tomat pastasi – 15 g, shakar – 5 g (2) Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 650 ml, dafna bargi – 1 dona, rus sirkasi 9 % 5 ml (hohish bo'lsa)
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni (1) katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing va tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin dafna bargini qo'shing. Hammsini yaxshilab aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Shi karam sho'rvasi**	350 g	(1) To'g'ralgan karam – 45 g, ishqalangan sabzi – 15 g, to'g'ralgan piyoz – 10 g, mayda to'g'ralgan kartoshka – 25 g, tomat pastasi – 10 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 400 ml (2) Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml / dafna bargi – 1 dona.
	< Tavsiyalar >		
	Barcha (1) masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida jomdagilarni yaxshilab aralashtiring, bulon va dafna bargini qo'shing (2). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		





Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
3	**Go'shtli solyanka**	340 g	(1) To'gralgan piyoz – 45 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 350 ml (2) Kaperslar – 7 g, ishqalangan tuzlangan bodring – 50 g, tomat pastasi – 10 g, zaytun – 16 g, zaytun suvi – 20 ml, dafna bargi – 1 dona, go'sht assorti – 30 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 350 ml
	< Tavsiyalar >		
	Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqlarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
4	**Sabzavotli sho'rva**	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar – 150 g, sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 300 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.		
5	**Tovuq go'shtli ugrali sho'rva**	350 g	Vermishel – 10 g, tovuq filesi – 50 g, qirilgan sabzi – 15 g, to'rg'algan piyoz – 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi – 440 ml
	< Tavsiyalar >		
	Vermishelni katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Qolgan ingredientlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.		
6	**Kotletlar**	114 g 2 dona	(1) Oq non – 10 g, sut – 15 ml (2) Mol va cho'chqa go'shtidan qiyma – 120 g, tuz – 2 g, murch – 1 g (3) Bulash uchun suhari uni – 5 g
	< Tavsiyalar >		
	Nonga sut (1) quying. Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. (2) ziravorlarni qo'shing. Ikkita kotleta tayyorlang va bulash uchun suhari unida bulang (3). Tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		
7	**Qovurilgan losos steyki**	150–170 g	Suyak va terili losos steyki – 200–250 g, tuz – 1 g, limon – 15 g (limon sharbati), yog' – 5 g
	< Tavsiyalar >		
	Losos steykini ziravorlang va yog'lang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
8	**Cho'chqa bo'yni gorchitsa sousi bilan**	250 g	(1) Cho'chqa go'shti (bo'yni) – 150 g, ishqalangan sabzi – 20 g, to'g'ralgan piyoz – 20 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml (2) Sous uchun ingredientlar: Un – 5 g, dijon xantali – 20 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'shtni bo'laklarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang, va tovuq sho'rvasini qo'shing. (1) Tarelkaga qo'ying. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quying, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
9	**Chuchvara**	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara – 15 dona (donasi 10–12 g), tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 400 ml, butun murch – 3-5 dona, dafna bargi – 1 dona.
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Pech tovushli signal berganida, yaxshilab aralashtiring. Plastmassa qopqoq bilan qattiq yoping. Tayyorlashni boshlang.		
10	**Quruq mevalardan tayyorlangan kompot**	200 ml	O'rik qoqi – 25 g, olxo'ri qoqi – 20 g, quritilgan olma – 15 g, shakar – 10 g, limon kislotasi – 2 chimdim, qaynayotgan suv – 450 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.		





3. KECHKI OVQAT

(Русская Кухня 2 (Rus Oshxonasi 2) (Русская Кухня 2) tugmasini bir marta bosing : 1.)

O'ZBEK

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
1	**Qaynatilgan tuxum bilan go'shtli rulet**	180 g	Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) – 150 g, qotirilgan holda qaynatilgan tuxum – 1 dona, tuz – 2 g, murch–no'xot – 0,5 g
	< Tavsiyalar >		
	Ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'l bilan yaxshilab aralashtiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Rulet yasang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		
2	**Tez pishiriladigan do'lma**	225 g 2 dona	(1) Golubtsi (a) Go'shtli qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 120 g, oddiy qaynatilgan gurunch – 25 g, to'g'ralgan karam – 25 g, tuz – 1-2 g, yanchilgan murch – 1/2 g, (б) to'g'ralgan piyoz – 30 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml (2) Sous uchun ingredientlar: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'l bilan yaxshilab aralashtiring (a). Ikkita oval kotleta yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida sousni do'lmali bulonga quying. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
3	**Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar**	265 g 2 dona	(1) Go'shtli kotletalar (a) Oq non – 30 g, Sut – 35 ml, Go'shtli qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 130 g, Tuz – 1-2 g, Yanchilgan murch – 1/2 g (b) To'g'ralgan piyoz – 15 g, To'g'ralgan sabzi – 30 g, Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml (2) Sous uchun ingredientlar: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Nonni sutda iviting. Tayyor bo'lgan aralashmani qiymaga qo'shing. Ziravorlar qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikkita sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Ularning ustiga go'sht sharchalarini qo'ying va sho'rvani qo'shing. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida sousni go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga qo'shing. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
4	**Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari**	325 g 2 dona	To'g'ralgan piyoz – 15 g, To'g'ralgan sabzi – 20 g, Tovuq oyog'i – 2 dona. (160–180 g); Olxo'ri qoqi – 5-7 dona. (50 g), Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 150 ml
	< Tavsiyalar >		
	Piyoz va sabzini tarelkaga soling. Tepasiga tovuq oyoqlarinig qo'ying, olxo'ri qoqi va sho'rvani qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
5	**Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti**	315 g	Bo'laklarga maydalangan kurka filesi – 150 g, to'g'ralgan tsukkini – 50 g, to'g'ralgan piyoz – 15 g, to'g'ralgan sabzi – 20 g, tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml
	< Tavsiyalar >		
	Massaliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		







Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
6	**Pishirilgan kartoshka**	140–180 g 1-2 dona	Katta kartoshka 160–200 g , 1-2 dona
	< Tavsiyalar >		
	Kartoshkani yuving va po'stidan arching. Uni mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.		
7	**Ratatuy**	260 g	Mayda to'g'ralgan tsukkini – 100 g, mayda to'g'ralgan sabzi – 60 g, mayda to'g'ralgan bolgar qalampiri – 75 g, mayda to'g'ralgan piyoz – 45 g, mayda chopilgan sarimsoq piyoz – 6 g, tomat pastasi – 10 g (mayoran yoki bazilik qo'shish mumkin), sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 150 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha massaliqlarni chuqur tarelkaga joylashtiring. (Majoran va rayhon qo'shing.) Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
8	**Krupenik**	224 g	(a) Tvorog 9% – 120–140 g, shakar – 10–15 g, tuz – 0,5 g, tuxum – 1/2 dona, tayyor grechka – 140 g (b) Saryog' – 5 g, bulash uchun suhari uni – 1-2 g (c) Smetana – 30 g
	< Tavsiyalar >		
	Barcha massaliqlarni aralashtiring (a). Yog'langan va bulash uchun suhari uni sepilgan chuqur tarelkaga soling (b). Tepasidan smetana bilan yog'lang (c). Tayyorlashni boshlang.		

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
9	**Qishloq balig'i**	340 g	(1) (To'g'ralgan lavlagi – 30 g, to'g'ralgan sabzi – 30 g, to'g'ralgan piyoz – 15 g, baliq/tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun ingredientlar: Un – 10 g, tomat pastasi – 10 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi – 150 g, dafna bargi – 1 dona.
	< Tavsiyalar >		
	Massaliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynoq bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signaldan keyin, sous uchun aralashma, sabzavotlar va sho'rvani aralashtiring (2). Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
10	**Moskvacha baliq**	270 g	(1) Shampin'onlar – 30 g, sudak filesi – 150 g, yog' – 5 g (2) Smetana – 30 g (2x15 g) (3) Pishirilgan kartoshka bo'laklar – 2 dona (har biri 60–70 g), tuz – 5 g, yanchilgan oq murch – 1/2 g, isqalangan pishloq – 25 g
	< Tavsiyalar >		
	Qo'ziqorinlarni baliqli tarelkaga qo'ying. O'simlik yog'idan quying (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, smetana porsiyasining yarmini keramik tarelkaga soling (o'rtasiga) (2). Smetanaga qo'ziqorinlarni soling. Ustiga baliqni qo'ying. Ziravorlang. Baliq atrofiga kartoshka tering. Kartoshkaga pishloqni o'yib chiqing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
11	**Muzlatilgan pitstsa**	370 g	Muzlatilgan pitstsa – 350 g
	< Tavsiyalar >		
	Muzlatilgan pitstsani yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan qoplangan gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		





O'ZBEK

4. BAYRAM TAOMLARI

(Русская Кухня 2 (Rus Oshxonasi 2) (Русская Кухня 2) tugmasini ikki marta bosing : 2.)

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
1	**Qiymali bolgar qalampir**	480–500 g 2 dona	(1) Bolgar qalampir– 2 dona (2 dona har biri 80 g), go'sht qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 150–190 g (ikkiga bo'ling), oddiy qaynatilgan gurunch – 10–20 g, tuz – 5 g; yanchilgan murch – 0,5 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun ingredientlar: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlar qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quying. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Baliqli rasstegay**	75 g (1 dona)	(1) Muzlatilgan qavatli xamir (formaning 1/4 qismida 2 kvadrat) (2) Masalliq: Mayda bo'laklarga bo'lingan sudak filesi – 25 g, mayda to'g'ralgan shampin'onlar – 6 g, qaynatilgan gurunch – 4 g, mahsulotga surkash uchun tuxum sarig'i – 1/4 dona.
	< Tavsiyalar >		
	Xamirni muzdan tushiring. Xamirning bir qismini kerakli o'lchamlarda kesing (1). Masalliq uchun barcha ingredientlarni aralashtiring (2). Masalliqni pech markaziga joylashtiring. Mahsulotga qayiq shaklini bering. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mahsulotni tarelkadan oling va pergament qog'ozga qo'ying. Mahsulotni yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan birgalikda gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
3	**Bulash uchun suhari unida pishloq**	125 g (5 dona)	Pishloq – 125 g (4-5 dona har biri 25 g) Tuxum 1/2 dona, bulash uchun suhari uni 3-5 g
	< Tavsiyalar >		
	Pishloqni 5 sm x 5 sm o'lchamlardagi kvadrat shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'ida botiring va bulash uchun suhari unini seping. Grilni 5 daqiqa davomida qiziting. Pishloqni pergament qog'ozga joylashtiring. Keying uni gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		

Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
4	**Tovuqdan tayyorlangan kabob**	280 g	Tovuq okorochka filesi – 380 g, tomat pastasi – 20 g, tuz – 5 g, mayda to'g'ralgan sarimsoq piyoz – 3 g, yog' – 7 g, qo'shimchalarsiz yogurt – 70 g, sixlar
	< Tavsiyalar >		
	Fileni 3x3 sm–li bo'laklarga bo'ling. Marinad uchun barcha masalliqlarni aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Keyin go'shtlarni sixlarga joylashtiring. Ularni tarelkaga va keyin gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		
5	**Boyarcha go'sht**	260 g	Cho'chqa go'shti (bo'yin qismi) – 280 g (4 ta bo'lak), tuz – 2 g, yanchilgan qora murch – 0,5 g, to'rg'algan shampinonlar – 45 g, mayonez – 55 g
	< Tavsiyalar >		
	Go'shtni ziravorlang. Go'shtni tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, go'shtning ustiga shampin'onlarni qo'ying va mayonez surkang. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
6	**Lososli kulebyaka**	180 g	Muzlatilgan qavatli xamir – 130 g Masalliq: Mayda kesilgan semga filesi – 100 g, tuz – 1 g, mayda to'g'rab govurilgan piyoz–20 g, qaynatilib mayda to'g'ralgan tuxum – 30 g, mahsulotga surkash uchun tuxum sarig'i – 1 dona.
	< Tavsiyalar >		
	Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha mahsulotlarni aralashtiring. Masalliqni pech markaziga joylashtiring. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Grilni 5 daqiqa davomida qiziting. Shakl berilgan xamirni pergament qog'ozga joylashtiring. Keying uni gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida pergament qog'ozni olib tashlang. Pishiriqni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
7	**Losos kabobi**	280 g	Katta bo'laklarga bo'lingan losos – 350–370 g, limon – 25 g (limon sharbati), tuz – 5 g, yog' – 10 g, mayda to'g'ralgan petrushka – 10 g, sixlar
	< Tavsiyalar >		
	Barcha masalliqlarni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15–20 daqiqa marinadlang. Keyin sixlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga va keyin gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		



Kod	Taom	Portsiya hajmi	Masalliqlar
8	Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210–240 g	Saryog' – 5 g, tog'ralgan sabzi – 35 g, tog'ralgan piyoz – 25 g, mayda tog'ralgan sarimsoq piyoz – 3 g, mayda tog'ralgan selderey barglari – 5 g, forel – 1 dona. (220–250 g), tuz – 1 g, yanchilgan oq qalampir – 0,5 g, yog' – 5 g
	< Tavsiyalar >		
	Pergament qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Ziravorli forelni sabzavotlar ustiga qo'ying. Baliqni saryog' bilan yog'lang Qog'oz bilan yoping. Jomni mikroto'lqinli pechga joylashtiring va tayyorlashni boshlang.		
9	Pechenye	160 g (2x80 g)	Un – 85 g, shakar pudrasi – 25 g, saryog' – 50 g, tuxum – 1/2 dona, tuz – 1 g
	< Tavsiyalar >		
	Un, shakar kukuni va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxum qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikkita tekis doira shaklidagi pechenyelarga bo'ling. Ularni yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan qoplangan gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
10	Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva – 50 g, shakar – 35 g, suv – 200 ml
	< Tavsiyalar >		
	Muzlatilgan klyukvani blender bilan maydalang. Barcha masalliqlarni katta jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzgichdan o'tkazing.		

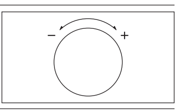
SOG'LOM OVQATLANISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Sog'lom ovqatlanish funktsiyasi yigirmata oldindan dasturlangan taymerlarni taklif etadi. Ular uchun tayyorlash vaqtini, quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi. Porsiya miqdorini **doiraviy shkala dastasini** burab belgilash mumkin.
Avval taomni aylanuvchi patnisga joylashtiring va eshikchani yoping.

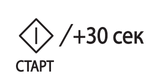
1. **Здоровое питание (Sog'lom ovqatlanish)** ( ) yoki **Здоровое питание (Sog'lom ovqatlanish)** ( ) tugmasini bir yoki undan ko'p marta bosib mahsulotlar turini tanlang.



2. **Doiraviy shkala dastasini** buragan holda porsiya miqdorini tanlang. (yondagi jadvalga qarang.)



3. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** ( ) tugmasini bosing.
   Natija: Taom tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin:
   1) To'rt marta tovushli signal beriladi.
   2) Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetganligi haqida eslatib pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
   3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.





Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning.

SOG'LOM OVQATLANISH DASTURLARIDAN FOYDALANISH: SABZAVOTLAR VA YORMALAR

Quyida keltirilgan jadvalda sabzavotlar va yormalar uchun sog'lom ovqatlanishning 12 dasturi keltirilgan. Unda taom miqdori, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.
1 va 10 dasturlar faqat "mikroto'lqin" rejimida bajariladi. 11 va 12 dasturlar Mikroto'lqin va gril birgalikdagi rejimda ishlaydi.






O'ZBEK

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
1	Brokkoli	250 500	1-2	Brokkolini yuving va tozalang, va to'pgullarni tayyorlang. Bir tekisda qopqoqli shisha idishga terib chiqing. 250 g sabzavotlar pishirish uchun 30 ml (2 osh qoshig'i) suv qo'shing va 500 g sabzavotlar pishirish uchun 60–75 ml (4-5 osh qoshig'i) suv qo'shing. Tarelkani aylanuvchi patnis o'rtasiga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan isiting. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
2	Sabzi	250	1-2	Sabzini yuving va tozalang, bir xil o'lchamdagi bo'laklarga ajrating. Bir tekisda qopqoqli shisha idishga terib chiqing. 250 g pishirish uchun 30 ml (2 osh qoshig'i) suv qo'shing. Tarelkani aylanuvchi patnis o'rtasiga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan isiting. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
3	Ko'k loviya	250	1-2	Yashil no'xatni yuving va tozalang. Bir tekisda qopqoqli shisha idishga terib chiqing. 250 g pishirish uchun 30 ml (1 osh qoshig'i) suv qo'shing. Tarelkani aylanuvchi patnis o'rtasiga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan isiting. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
4	Ismaloq	150	1-2	Ismaloqni yuving and tozalang. Qopqoqli shisha idishga soling. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan isiting. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
5	Makkajuhori so'tasi	250 (1 dona)	1-2	Makkajuhori so'talarini yuving va tozalang va yumaloq shisha idishga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va plyonkani teshing.
6	Archilgan kartoshka	250 500	2-3	Tomatni yuving va tozalang, bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Kartoshkani qopqoqli shisha idishga soling. 45–60 ml (3-4 osh qoshig'i) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan isiting.



Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
7	Jigarrang guruch (bug'langan)	125	5–10	Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan qopqoqli katta shisha idish ishlating. Ikki barobar sovuq suv qo'shing (1/4 l). Yopiq qopqoq bilan isiting. Taomni pechda qoldirishdan oldin aralashtiring, tuz va ziravorlar qo'shing.
8	Butun donli makaronlar	125	1	Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan qopqoqli katta shisha idish ishlating. 1/2 litr qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Taomni qoldirishdan oldin aralashtiring, dasturhonga tortishdan avval suvni yaxshilab siqing.
9	Kvinoya	125	1-3	Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan qopqoqli katta shisha idish ishlating. Ikki barobar sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopiq qopqoq bilan isiting. Taomni pechda qoldirishdan oldin aralashtiring, tuz va ziravorlar qo'shing.
10	Bulgur	125	2-5	Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan qopqoqli katta shisha idish ishlating. Ikki barobar sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopiq qopqoq bilan isiting. Taomni pechda qoldirishdan oldin aralashtiring, tuz va ziravorlar qo'shing.
11	Dimlangan sabzavotlar	500	2-3	Sabzavotlarni, masalan pishirilgan kartoshka bo'laklari, tsukkini, pomidor va sousni tegishli kattalikdagi issiqlikka chidamli idishga soling. Ishqalangan pishloq bilan seping. Idishni panjaraga qo'ying.
12	Tomat–gril	400	1-2	Pomidorlarni yuving va tozalang, yarimga bo'ling va idishni mikroto'lqinli pecha soling. Ishqalangan pishloq bilan seping. Idishni polkaga joylashtiring.





SOG'LOM OVQATLANISH DASTURLARIDAN FOYDALANISH: PARRANDA VA BALIQ

Quyida keltirilgan jadvalda parranda va baliq uchun 8 sog'lom dietik dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalari keltirilgan. 1 va 6 dasturlar faqat "mikroto'lqin" rejimida bajariladi. 7 va 8 dasturlar Mikroto'lqin va gril birgalikdagi rejimda ishlaydi.

Kod	Taom	Porsiya (g)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Tavsiyalar
1	Tovuq ko'kragi	300 (2 dona)	2	Bo'laklarni yuving va keramik tarelkaga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga joylashtiring.
2	Kurka ko'kragi	300 (2 dona)	2	Bo'laklarni yuving va keramik tarelkaga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga joylashtiring.
3	Yangi baliq filesi	300 (2 dona)	1-2	Baliqni yuving va keramik tarelkaga qo'ying, 1 osh qoshiq limon sharbatini qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga joylashtiring.
4	Yangi losos filesi	300 (2 dona)	1-2	Baliqni yuving va keramik tarelkaga qo'ying, 1 osh qoshiq limon sharbatini qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga joylashtiring.
5	Yangi krevetkalar	250	1-2	Krevetkani yuving va keramik tarelkaga qo'ying, 1 osh qoshiq limon sharbatini qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga joylashtiring.
6	Yangi forel	200 (1 ta baliq)	2	2 yangi baliqni issiqqa chidamli idishga qo'ying. Bir chimdim tuz, 1 osh qoshiq limon sharbati va ziravorlar qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga joylashtiring.
7	Qovurilgan baliq	200 (1 ta baliq)	3	Butun baliq (masalan forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni baland taglikka bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan boshqa tarafga ag'daring.
8	Qovurilgan losos steyki	300 (2 steyk)	2	Baliq steyknlari baland taglikka bir tekis taqsimlang. Pech tovushli signal berishi bilan boshqa tarafga ag'daring.





O'ZBEK

AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH FUNKTSIYASINI ISHLATISH.

Avtomatik tezlashtirilgan muzdan tushirish funktsiyasi go'sht, parranda, baliq, va non/pishiriqlarni muzdan tushirish imkoniyatini beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

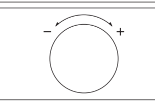
Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun mo'ljallangan idishlardan foydalaning.

Avval muzlatilgan mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

1. Tayyorlanayotgan taomning turini **Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bir marta yoki bir necha marta bosib tanlang (yondagi jadvalga qarang).



2. **Doiraviy shkala dastasini** burab, mahsulot hajmini tanlang.



3. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** tugmasini bosing.



Natija:
- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganidan keyin mahsulotni aylantirish kerakligi haqida eslatuvchi zummer signali beriladi.
- Muzdan tushirishni tugatish uchun tugmasini qayta bosing.



O'ZBEK



 Mahsulotlarni avtomatik parametrlarni ishlatmasdan qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan "Mikroto'lqinlar rejimida taom tayyorlash/isitish" funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar olish uchun quyidagi sahifadagi "Taom tayyorlash/isitish" bo'limiga qarang: 15.

AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH FUNKTSIYASI DASTURLARI.

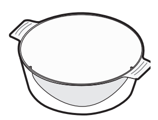
Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'ramani olib tashlash kerak. Go'sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarini keramik tarelkaga joylashtiring.

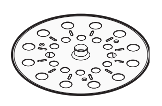
Kod/Mahsulot	Portsiya hajmi	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1. Go'sht	200–1500 g	20–60 daq.	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshteks, kotletalar va go'sht farshini tayyorlash uchun to'g'ri keladi.
2. Parranda go'shti	200–1500 g	20–60 daq.	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin.
3. Baliq	200–1500 g	20–50 daq.	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesini muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
4. Mevalar/reza mevalar	100–600 g	5–20 daq.	Mevalarni tekis shisha idishga tekis yoyib chiqing. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

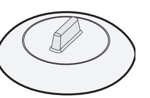
 Avtomatik bo'lmagan rejimda mahsulotlarni muzdan tushirish uchun qo'lda muzdan tushirish funktsiyasini va 180 Vt quvvat darajasini tanlang. Qo'lda muzdan tushirish funktsiyasi va muzdan tushirish vaqti to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 36 sahifaga qarang.

BUG' QAYNATGICHI BILAN TAOM TAYYORLASH BO'YICHA QO'LLANMA (FAQAT MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* MODELLARI)

"Kuchli bug'" bug' qaynatgichi taomni bug'da pishirish tamoyilida ishlaydi va sog'lom va foydali taomni Samsung mikroto'lqinli pechida pishirish uchun mo'ljallangan. Ushbu qo'shimcha anjom.
Mikroto'lqinli pechning "Kuchli bug'" bug' qaynatgichi 3 komponentdan iborat:


Tarelka


Olinuvchi patnis


Qopqoq

Barcha komponentlarni -20 °C dan 140 °C gacha haroratda ishlatish mumkin. Muzlatgich kamerasida saqlash uchun mos. Birgalikda yoki alohida ishlatish mumkin.



ISHLATISH SHARTLARI:

- Ishlatmang:
  - tarkibida ko'p miqdorda shakar va yog' bo'lgan taomni tayyorlash uchun,
  - gril funktsiyasi yoki konveksion issiqlik funktsiyasi bilan yoki konforkada.
- Pechdan ilk marta foydalanishdan avval barcha qismlarini sovunli suvda yaxshilab yuving.
- Tayyorlash vaqtini bilish uchun keyingi sahifadagi jadvalga qarang.

XIZMAT KO'RSATISH:

- Bug' qaynatgichni idish yuvadigan mashinada yuvish mumkin.
- Qo'lda yuvishda issiq suv va yuvish vositasini ishlating. Abraziv gubkalar bilan foydalanmang.
- Ba'zi mahsulotlar (masalan, pomidorlar) plastik rangining o'zgarishiga olib kelishi mumkin. Bu normal holatdir va ishlab chiqarish nuqsoni emas.



MUZDAN TUSHIRISH:

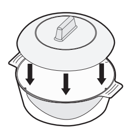
Muzlatilgan mahsulotlarni bug' qaynatgich idishiga qopqoqsiz joylashtiring. Suyuqlik tarelkaning tagida qoladi va taomga zarar keltirmaydi.

TAYYORLASH:

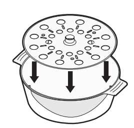
Taom	Porsiya	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Muomala qilish
Artishoklar	300 g (1-2 bo'lak)	800 Vt	5-6	1-2	Patnisli idish + qopqoq
	Ko'rsatmalar Artishoklarni yuving and tozalang. Patnisni idishga qo'ying. Artishoklarni patnisga qo'ying. Bir osh qoshiq limon sharbatidan qo'shing. Qopqoq bilan yoping.				
Yangi uzilgan sabzavotlar	300 g	800 Vt	4-5	1-2	Patnisli idish + qopqoq
	Ko'rsatmalar Sabzavotlarni (masalan brokkoli, rangli karam, sabzi, qalampir) yuvib, tozalab, bir xil o'lchamda kesgandan keying torting. Patnisni idishga qo'ying. Sabzavotlarni patnisda bir maromda terib chiqing. 2 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping.				
Muzlatilgan sabzavotlar	300 g	600 Vt	7-8	2-3	Patnisli idish + qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sabzavotlarni bug' qaynatgich idishiga soling. Patnisni idishga qo'ying. 1 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlangandan va kutib turgandan keying yaxshilab aralashtiring.				
Guruch	250 g	800 Vt	15–18	5–10	Tarelka + qopqoq
	Ko'rsatmalar Gurunchni bug' qaynatgichga soling. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Oq gurunchni tayyorlagandan keying 5 daqiqa davomida, jigarrang gurunchni esa 10 daqiqa ushlab turing.				
"Mundirga" kartoshka	500 g	800 Vt	7-8	2-3	Tarelka + qopqoq
	Ko'rsatmalar Kartoshkani yuving va torting, keying bug' qaynatgich idishiga soling. 3 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping.				

Taom	Porsiya	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Muomala qilish
Ragu (sovutilgan)	400 g	600 Vt	5-6	1-2	Tarelka + qopqoq
	Ko'rsatmalar Raguni bug' qaynatgich idishiga soling. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turishdan avval yaxshilab aralashtiring.				
Sho'rva (sovutilgan)	400 g	800 Vt	3-4	1-2	Tarelka + qopqoq
	Ko'rsatmalar Bug' qaynatgich idishiga quying. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turishdan avval yaxshilab aralashtiring.				
Muzlatilgan sho'rva	400 g	800 Vt	8–10	2-3	Tarelka + qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sho'rvani bug' qaynatgich idishiga soling. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turishdan avval yaxshilab aralashtiring.				
Djemli masalliq bilan muzlatilgan vareniklar	150 g	600 Vt	1-2	2-3	Tarelka + qopqoq
	Ko'rsatmalar Masalliqli bulochkalarning tepa qismini sovuq suv bilan xo'llang. 1-2 muzlatilgan bulochkani bug' qaynatgichda yoniga qo'ying. Qopqoq bilan yoping.				
Mevali kompot	250 g	800 Vt	3-4	2-3	Tarelka + qopqoq
	Ko'rsatmalar Yangi uzilgan mevalarni (masalan olma, nok, olxo'ri, o'rik, mango yoki ananas) yuvib, tozalab, bir xil o'lchamda kesgandan keying torting. Bug' qaynatgich idishiga qo'ying. 1-2 osh qoshiq suv qo'shing va 1-2 choy qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping.				

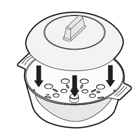
Kuchli bug' qaynatgichi bilan muomala qilish



Tarelka + qopqoq



+



Patnisli idish + qopqoq





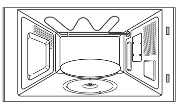
- Bug' qaynatgich qopqog'ini ochishda ehtiyot choralariga amal qiling, chunki chiqayotgan bug' issiq bo'lishi mumkin.
- Tayyorlash tugaganidan keyin qo'lqoplardan foydalaning.

O'ZBEK

TEFLON TARELKADAN FOYDALANISH (FAQAT MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* MODELLARI UCHUN)

Teflon tarelkaning baland harorati hisobiga mahsulotning nafaqat yuqorisini qizarishi (gril yordamida), balki tag qisminig ham pishishi va qarsildoq po'st hosil bo'lishi mumkin. Jadvalda ushbu tarekla yordamida tayyorlash mumkin bo'lgan ba'zi taomlar ko'rsatilgan (keyingi sahifaga qarang).
Teflon tarelkadan yana bekon, tuxum, sosiska kabilarni tayyorlashda ham foydalanish mumkin.

1. Tarelkani aylanuvchi patnisga joylashtiring va uni jadvalda ko'rsatilgan ko'ratmalarga amal qilgan hola eng baland quvvatli birgalikdagi rejimda СВЧ-Gril [600 Vt+gril] qizdiring.

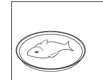


- Teflon tarelkani olishda doimo maxsus qo’lqoplardan foydalaning, chunki tarelka qattiq qizdiriladi.

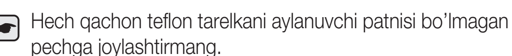
2. Bekon yoki tuxum kabi mahsulotlarni tayyorlaganda ular yaxshi qizarishlari uchun tarelkani yog’lang.

- Shuni esda tutish lozimki, qizartirish uchun idishning qoplamasi tirnalishlarga chidamsiz teflonli qatlamiga egadir. Teflon tarelkada pichoq yoki boshqa o'tkir buyumlar bilan kesmang.
- Teflon tarelkada tirnalishlar paydo bo'lishining oldini olish uchun plastmassa idishlardan foydalaning yoki tayyor taomni kesishdan avval teflon tarelkadan oling.

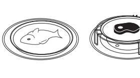
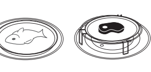
3. Mahsulotlarni teflon tarelkaga joylashtiring.




- Teflon tarelkaga issiqqa chidamli bo’lmagan narsalarni qo’ymang (masalan, plastmassa kosalar).
- Hech qachon teflon tarelkani aylanuvchi patnisi bo’lmagan pechga joylashtirmang.



4. Teflon tarelkani mikroto’lqinli pechdagi metall taglikka (aylanuvchi patnisga) joylashtiring.

5. Kerakli quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini tanlang. (Yondagi jadvalga qarang.)

Teflon tarelkani tozalash
Teflon tarelkani yuvish vositasidan foydalangan holda iliq suvda yuvish, va keyin toza suvda chayish lozim.

Qattiq chyotka yoki dag’al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo’yishi mumkin.

Diqqat!
Teflon tarelkani idish yuvadigan mashinada yuvish tavsiya etilmaydi.

QARSILDOQ PO'ST PAYDO BO'LGUNCHA QO'LDA TAYYORLASH DASTURLARI

Teflon tarelkani aylanuvchi patnisda avval qizdirib olish tavsiya qilinadi. Teflon tarelkani 600 Vt + Gril quvvatida 3-5 daqiqa davomida avvaldan qizdirib oling. Jadvalda ko'rsatilgan ko'rsatmalar va tayyorlash vaqtida amal qiling.

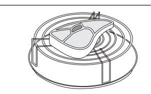
Taom	Porsiya	Quvvat	Avvaldan isitish vaqti (daq.)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Bekon	4 bo'lak (80 g)	600 Vт + Gril	3	3½–4
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Bo’laklarni teflon tarelkaga bir qator qilib qo’ying. Tarelkani polkaga qo'ying.			
Tomat-gril	200 g (2 dona)	450 Vт + Gril	3	4½–5
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Pomidorlarni teng ikkiga bo’ling. Ularning ustiga pishloq qo’ying. Bulochkalarni teflon tarelkada aylana shaklida joylashtiring. Tarelkani polkaga qo'ying.			
Gamburger (muzlatilgan)	2 dona (125 g)	600 Vт + Gril	3	7–7½
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Muzlatilgan gamburgerlarni teflon tarelkada aylana shaklida joylashtiring. Tarelkani polkaga qo'ying. 4-5 daqiqadan keyin ag'daring.			



Taom	Porsiya	Quvvat	Avvaldan isitish vaqti (daq.)	Tayyorlash vaqti (daq.)
Bagetlar (muzlatilgan)	200–250 g (2 dona)	450 Vт + Gril	4	8-9
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Bir bagetni o'rtaroqqa yaqin qilib, 2 bagetni tarelka yonlariga joylashtiring. Teflon tarelkani polkaga qo'ying.			
Pitstsa (muzlatilgan)	300–350 g	600 Vт + Gril	4	9–10
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Muzlatilgan pitstsani teflon tarelkaga joylashtiring. Tarelkani polkaga qo'ying.			
Pishirilgan kartoshka	250 g 500 g	600 Vт + Gril	3	5-6 8-9
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Kartoshkani ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tarafini pastga qilib telfon tarelkaga joylashtiring. Aylana shaklida joylashtiring. Tarelkani polkaga qo'ying.			
Baliq tayoqchalari (muzlatilgan)	150 g (5 dona) 300 g (10 dona)	600 Vт + Gril	4	7-8 9–10
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Tarelkani 1 osh qoshiq yog' bilan yog'lang. Baliq tayoqchalari tarelkada aylana shaklida joylashtiring. 4 daqiqadan keyin ag'daring. (5 dona) yoki 6 daqiqadan so'ng. (10 dona).			
Bulab pishirilgan tovuq filesi (muzlatgichdan)	125 g 250 g	600 Vт + Gril	4	5–5½ 7½–8
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Tarelkani 1 osh qoshiq bilan yog'lang Tovuq bo'laklarini tarelkada joylashtiring. Tarelkani polkaga qo'ying. 3 daqiqadan keyin ag'daring. (125 g) yoki 5 daqiqa. (250 g).			
Pitstsa (sovutilgan)	300–350 g	450 Vт + Gril	4	6½–7½
	< Tavsiyalar >			
	Teflon tarelkani avval qizdirib oling. Sovutilgan pitstsani tarelkaga joylashtiring. Teflon tarelkani polkaga qo'ying.			



QO'SHIMCHA ANJOMLARNI TANLASH



Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning, plastmasa idishlar, tarelkalar, qog'oz chashkalar, qog'oz sochiqlarni ishlatmang.

Agar birlgalikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'lqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.

Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun quyidagi sahifadagi "Idishlarni tanlash bo'yicha qo'llanma" bo'limiga qarang: 31–32.

GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi. Ushbu rejimda tayyorlashning qulay bo'lishi uchun pech majmuasiga metall panjara ham kiradi.

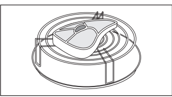
1. **Гриль (Gril)** tugmasini bosib va **doiraviy shkala dastasi** yordamida avvaldan qizitish vaqtini belgilab, avvaldan grilni kerakli haroratgacha qiziting.



2. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** tugmasini bosing.



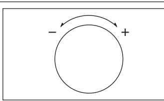
3. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying. Eshikchani yoping



4. **Гриль (Gril)** tugmasini bosing.
   Natija: displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:



5. **Doiraviy shkala dastasini** burab, grilda qovurish vaqtini o'rnating. Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.



O'ZBEK





O'ZBEK

6. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: grilda tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin:

1) To’rt marta tovushli signal beriladi.
2) Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetganligi haqida eslatib pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko’rsatadi.

Tayyorlash jarayonida qizdirish elementi o’chsa va yana yonsa, xavotir olmang. Ushbu tizimning tuzilishi ortiqcha qizib ketishning oldini oladi.

Pechdagi idishlar qattiq qizdiriladi, shuning uchun unga tegayotganda DOIMO maxsus qo’lqoplardan foydalaning.

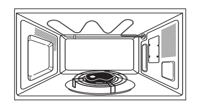
BIRGALIKDAGI REJIM: MIKROTO’LQIN VA GRIL

Mikroto’lqinlar va grildan birgalikda rejimi tez tayyorlash va bir vaqtda taomni qizartirish uchun ishlatilishi mumkin.

DOIMO mikroto’lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo’lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto’lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

Pechdagi idishlar qattiq qizdiriladi, shuning uchun unga tegayotganda **DOIMO** maxsus qo’lqoplardan foydalaning.

1. Pech eshikchasini oching.
   Taomni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.



2. **СВЧ+Гриль (Mikroto’lqin+Gril)** (⩩ꟽ) tugmasini bosing.



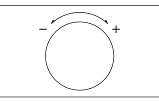
Natija: displeyda quyidagi ma'lumot ko'rsatiladi:

⩩ꟽ	(Mikroto'lqin va gril rejimi)
600 Vt	(chiqish quvvati)

Kerakli chiqish quvvati namoyish qilinmagunicha, **СВЧ+Гриль (Mikroto’lqin+Gril)** (⩩ꟽ) tugmachasini bosgan holda tegishli quvvat darajasini tanlang.

Gril haroratini sozlab bo'lmaydi.

3. **Doiraviy shkala dastasini** burab, tayyorlash vaqtini o’rnating. Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.



4. **СТАРТ/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: Birgalikdagi rejimda tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin:

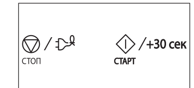
1) To’rt marta tovushli signal beriladi.
2) Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetganligi haqida eslatib pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
3) Keyin displey yana joriy vaqtni ko’rsatadi.

Mikroto'lqin va gril birgalikdagi rejimning maksimal quvvat darajasi 600 Vt.

TOVUSHLI SIGNALNI O’CHIRIB QO’YISH

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o’chirib qo’yishingiz mumkin.

1. (▽) va (◇) tugmalarini ikki soniya davomida bosib turing.



Natija:

- Displeyda quyidagi namoyish etiladi.



- Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.

2. Tovushli signalni yana yoqib qo’yish uchun (▽) va (◇) tugmalarini yana ikki soniya davomida ushlab turing.



Natija:

- Displeyda quyidagi namoyish etiladi.

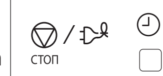


- Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.



MIKROTO’LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

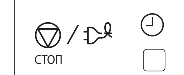
Ushbu mikroto’lqinli pechda ichki o’rnatilgan xavfsizlik dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo’ymasligi uchun pechdan foydalanishni bloklashga imkon beradi. Pechni har qanday payt blokirovka qilish mumkin.



1. (⊘) va (⊙) tugmalarini ikki soniya davomida bosib turing.

Natija:
- Pech bloklangan (funktsiyalar tanlash mumkin emas).
- Displeyda "L" namoyish etiladi.





2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun (⊘) va (⊙) tugmachalarini yana ikki soniya davomida bosib turing.

Natija: Pechni odatiy ravishda ishlatish mumkin.

IDISH TANLASH BO’YICHA QO’LLANMA

Mikroto’lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto’lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo’lish kerak. Agar idishda mikroto’lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko’rsatib qo’yilgan bo’lsa, undan foydalanish mumkin. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto’lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko’rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto’lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Alyuminiy folga	✓ ✗	Taomning ba’zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Folganing pech devoriga yaqin turishi yoki ko'p miqdorda folga ishlatilishi elektr yoyi paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
Qizartirish uchun idish	✓	Oldindan sakkiz daqiqadan ko’p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo’lmasa, mos keladi.
Poliefirda bir martalik idish.	✓	Ba’zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o’raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o’rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun ishlatish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog’oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketish xavfi.
• Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog’oz yoki metall bezak	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Tayyorlash uchun idish	✓	Metall bezagi bo’lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog’ini olib qo’yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Idishlar	✗	Elektr yoyi yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog’lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog’ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Ortiqcha namlikni yutish uchun.
• Qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo’lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta’sirida qiyshayib qolishi, rangini yo’qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Yopishqoq plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo’llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo’ling, chunki tashqariga issiq bug’ chiqadi.



O'ZBEK

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
• Muzlatish uchun paketlar	✓✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ **: Tavsiya qilinadi** ✓✗ **: Ehtiyotkorlik bilan foydalaning** ✗ **: Tavsiya etilmaydi**

TAOM TAYYORLASH BO'YICHA QO'LLANMA

MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.
Mikroto'lqinlar taom molekulalarini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekulalarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlash jarayonini boshlaydi.



TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:
Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlari orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun taom tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:
Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish
Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

Ushlab turish vaqti
Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash tugaganidan keyin tuz, ziravorlar yoki saryog' qo'shing. Ushlab turish vaqtida ustini yoping.



Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ismaloq	150 g	600 Vt	4½–5½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Brokkoli	300 g	600 Vt	9–10	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
No'xat	300 g	600 Vt	7½–8½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	8-9	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xat/makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7½–8½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.



Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo’yicha qo’llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning, tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortishini esda tuting. Qopqog'i yopilgan holda tayyorlang.
Tayyorlagandan keyin ushlab turish vaqtidan avval aralashtiring, tuz yoki o'tlar va sariyog' qo'shing.
Izoh. Tayyorlash vaqtida gurunch butun suvni emib olmadi.

Makaron mahsulotlari: Issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo’shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang.
Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to’kib tashlang.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko’rsatmalar
Oq guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	16–17	5	500 ml sovuq suv qo’shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	21–22	5	500 ml sovuq suv qo’shing.
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	800 Vt	17–18	5	500 ml sovuq suv qo’shing.
Aralash bo’tqa (guruch + boshoqli o’tlar)	250 g	800 Vt	18–19	5	400 ml sovuq suv qo’shing.
Makaron mahsulotlari (pasta)	250 g	800 Vt	11–12	5	1000 ml issiq suv qo’shing.

Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo’yicha ko’rsatmalar

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo’shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko’rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog’ qo’shing.
Kutish vaqtida yopib qo’ying (3 daqiqa).

Maslahat. Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o’lchamdagi bo’laklarga ajrating. Sabzavotlar qanchalik mayda bo’lsa, taom shunchalik tez tayyor bo’ladi.

Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto’lqinli pechning maksimal quvvati bilan (800 Vt) tayyorlanishi kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko’rsatmalar
Brokkoli	250 g 500 g	4–4½ 7–7½	3	Taxminan bir xil o’lchamdagi to’pgullar tayyorlang. To’pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Bryussel karami	250 g	5½–6½	3	60–75 ml (4-5 osh qoshiq) suv qo’shing.
Sabzi	250 g	4½–5	3	Sabzini bir xil o’lchamlarda to’rg’ang.
Gulkaram	250 g 500 g	5–5½ 8½–9	3	Taxminan bir xil o’lchamdagi to’pgullar tayyorlang. Katta to’pgullarni ikkiga bo’ling. To’pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Qovoqchalar	250 g	3½–4	3	Qovoqchalarni mayda qilib to’rg’ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo’lak sariyog’ qo’shing. Yumshoq bo’lgunicha tayyorlang.
Baqlajon	250 g	3½–4	3	Baqlajonni mayda qilib to’rg’ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.
Porey piyozi	250 g	4½–5	3	Porey piyozini mayda qilib to’rg’ang.
Qo’ziqorin	125 g 250 g	1½–2 3–3½	3	Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbati seping. Tuz va murch qo’shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlikni to'kib tashlang.
Piyoz	250 g	5½–6	3	Piyozni to’rg’ang yoki ko’ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) suv qo’shing.
Garmdori	250 g	4½–5	3	Garmdorini mayda qilib to’rg’ang.





Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Kartoshka	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.
Bryukva	250 g	5-5½	3	Bryukvani mayda qilib to'rg'ang.

O'ZBEK

TAOMNI ISITISH

Mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin. Quyidagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar hamda harorati taxminan +5 dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Ko'p miqdordagi taomlarni, masalan katta go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling, chunki ularning tashqi tarafi qurib ketadi, ichi esa isimaydi. Kichkina porsiyalarni isitish tavsiya qilinadi.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi. Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda, kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarni isitish qulay (masalan, shirin piroglar). Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishini oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Taom buzilishiga olib keladigan ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang. Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Isitish va kutish vaqti

Taomni birinchi marta isitganda isitish uchun ketgan vaqtni yozib olish foydalidir, chunki bunday yozuvlarni kelajakda ishlatish mumkin. Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring. Isitgandan keyin ma'lum vaqt kuting. Shu vaqt davomida taomning barcha qismlaridagi harorat tenglashadi. Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Shunkindek xavfsizlik choralari bayon qilingan bo'lim bilan tanishib chiqing.



SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni ALBATTA aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola) 250 ml (1 stakan)	800 Vt	1–1½ 1½–2	1-2	Idishga quying va usti ochiq holda isiting. Chashka/krujkani aylanuvchi patnis o'rtasiga qo'ying. Kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring va yaxshilab aralashtiring.
Sho'rva (muzlatgichdan)	250 g	800 Vt	3–3½	2-3	Sho'rvani chuqur sopol idishga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Ragu (muzlatgichdan)	350 g	600 Vt	5½–6½	2-3	Raguni chuqur keramik tarelkaga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti–vaqti bilan aralashtirib turing va dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Sousli makaron mahsulotlari (muzlatgichdan)	350 g	600 Vt	4½–5½	3	Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) kichik sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.





Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko’rsatmalar
Masalliqli va sousli un mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6	3	Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, tortellini) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½	3	2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto’lqinli pech uchun mo’ljallangan plyonka bilan yoping.

BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

BOLALAR TAOMLARI: Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring!

Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratini tekshiring. Mahsulotning tavsiya qilingan harorati: 30 dan 40 °C gacha.

BOLALAR SUTI: Sutni sterillangan shisha butilkaga quying. Berkitmagan holda isiting. Butilkani hech qachon so’rg’ich bilan isitmang, ortiqcha qizib ketganda, butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin yaxshilab silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Mahsulotning tavsiya qilingan harorati: 37 °C atrofida.

IZOH: Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko’rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.



Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko’rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo’llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko’rsatmalar
Bolalar taomi (sabzavotlar + go’sht)	190 g	600 Vt	30 son	2-3	Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va taom haroratini puxta tekshiring.
Bolalar bo’tqasi (yorma + sut + mevalar)	190 g	600 Vt	20 son	2-3	Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va taom haroratini puxta tekshiring.
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30–40 son 50 soniyadan 1 daqiqagacha	2-3	Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.

O’ZBEK





QO'LDA MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu rejim sizga to'stdan mehmonlar kelganda ayniqsa qulay.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun mahsulotni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini qopqoq bilan yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Mahsulotlarning bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va oriq qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat. Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kichik porsiyalar kattalariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu haqda mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Har qanday muzlatilgan mahsulotni muzdan tushirish uchun ko'zda tutilgan quvvatda (180 Vt) muzdan tushirish kerak.



Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Go'sht				
Mol go'shti qiymasi	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Go'shtni kichik sopol idishga soling. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
Cho'chqa go'shtidan to'qmoqlangan kotletalar	250 g	7½-8½		
Parranda go'shti				
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	14½-15½	15-40	Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga, butun tovuqni ko'kragini esa pastga qilgan holda kichik sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
Butun tovuq	900 g	28–30		
Baliq				
Baliq filesi	250 g (2 dona) 400 g (4 dona)	6-7 12-13	5-15	Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Oyoqlarni alyuminiy folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
Mevalar				
Reza mevalar	250 g	6-7	5-10	Mevalarni kichik tekis doirasimon shisha (katta diamtrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying.
Non				
Bulochkalar (har biri 50 g dan)	2 dona 4 dona	½-1 2-2½	5-20	Aylanuvchi patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
Tostlar/Sendvichlar	250 g	4½-5		
Nemischa non (bug'doy+javdar uni)	500 g	8-10		





GRIL

Grilning qizdiruvchi elementi pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. U pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtda ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril uchun oshxona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish mumkin. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqdan steyklar, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh.

Agar faqat gril rejimidan foydalanilsa, grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontal holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

MIKROTTO'LQIN+GRIL

Ushbu tayyorlash rejimi o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi tufayli tayyorlanayotgan taom bir tekis qizartiriladi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.



"СВЧ + Гриль" (Mikroto'lqin + Gril) rejimi uchun oshxona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

"СВЧ + Гриль" (Mikroto'lqin + Gril) rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh.

Bigalikdagi (Mikroto'lqin + Gril) rejimidan foydalanganda grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontal holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish mumkin. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnisga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

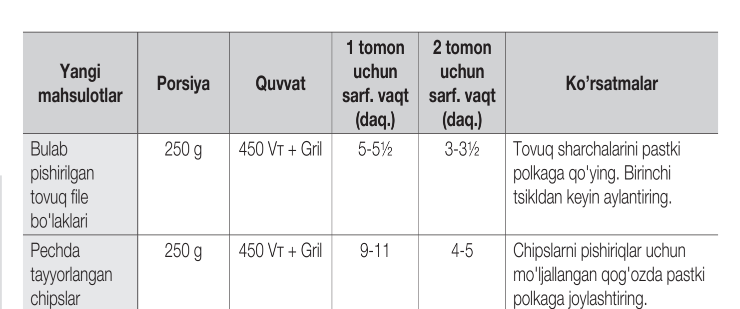


Muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash uchun grilni ishlatish bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan gril rejimida tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	Ko'rsatmalar
Bulochka (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	Mikrotto'lqin + Gril	300 Vт + Gril 1-1½ 2-2½	Faqat gril 1-2 1-2	Bulochkalarni pastki polkada aylana shaklida joylashtiring. Bulochkalarni grilda ikkinchi tarafida kerakli qatlam paydo bo'lguncha tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting.
Bagetlar + topping (tomat, pishloq, vetchina, qo'ziqorinlar)	250–300 g (2 dona)	450 Vт + Gril	8-9	–	2 muzlatilgan bagetni polkaga yonma–yon joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Graten (sabzavotlar yoki kartoshka)	400 g	450 Vт + Gril	13-14	–	Muzlatilgan taomni pireks shishadan yumaloq tarelkaga qo'ying. Tarelkani polkaga qo'ying. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Makaron mahsulotlari (kannelloni, makaroni, lazanya)	400 g	Mikrotto'lqin + Gril	600 Vт + Gril 14-15	Faqat gril 2-3	Muzlatilgan pastani pireks shishadan kichik to'rtburchak tarelkaga qo'ying. Tarelkani aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.

O'ZBEK



Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	Ko'rsatmalar
Bulab pishirilgan tovuq file bo'laklari	250 g	450 Vт + Gril	5-5½	3-3½	Tovuq sharchalarini pastki polkaga qo'ying. Birinchi tsikldan keyin aylantiring.
Pechda tayyorlangan chipslar	250 g	450 Vт + Gril	9-11	4-5	Chipslarni pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozda pastki polkaga joylashtiring.

Grildan foydalanib, yangi mahsulotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan gril rejimida tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	Ko'rsatmalar
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g dan)	Faqat gril	6-8	4-5½	Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.
Bulochkalar (yangi pishirilgan)	2-4 dona	Faqat gril	2-3	2-3	Bulochkalarni pastki tomonini tepaga qaratib aylanuvchi patnisga terib chiqing.
Qovurilgan pomidorlar	 200 g (2 dona) 400 g (4 dona)	Mikrotto'lqin + Gril	300 Vт + Gril 4½-5½ 7-8	Faqat gril 2-3	Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying.
Gavaycha tostlar (ananas, vetchina, pishloq bo'laklari)	2 dona (300 g)	450 Vт + Gril	3½-4	–	Avval non bo'laklarini kesing. Massalliqli tostlarni taglikka qo'ying. 2 tostni bir birining ro'parasiga polkaning ustiga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	Ko'rsatmalar
Pishirilgan kartoshka	250 g 500 g	600 Vт + Gril	4½-5½ 8-9	–	Kartoshka donalarini ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring.
Tovuq bo'laklari	450-500 g (2 dona)	300 Vт + Gril	10-12	12-13	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklarini o'rtaga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring. Bir bo'lak tovuqni joylashtirishda polkaning o'rtasiga qo'ymang. 2-3 daqiqa kuting.
Qo'y go'shtidan to'qmoqlangan kotletalar/ bifshtekslar (o'rtacha)	400 g (4 dona)	Faqat gril	12-15	9-12	Qo'y go'shtidan tayyorlangan bifshtekslarni o'simlik yog'i bilan yog'lang va ziravorlar qo'shing. Ularni taglikka aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Cho'chqa go'shtidan to'qmoqlangan kotletalar	250 g (2 dona)	Mikrotto'lqin + Gril	300 Vт + Gril 7-8	Faqat gril 6-7	Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshtekslarni o'simlik yog'i bilan yog'lang va ziravorlar qo'shing. Ularni taglikka aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.






Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	Ko’rsatmalar
Pishirilgan olmalar	1 olma (taxmin. 200 g) 2 olma (taxmin. 400 g)	300 Vт + Gril	4-4½ 6-7	–	Olma ichini o’yib oling va mayiz va shinni bilan to’ldiring. Tepasidan bir nechta bodom donalarini joylashtiring. Olmani issiqqa chidamli shisha idishga soling. Tarelkani aylanuvchi patnisga joylashtiring.
Qovurilgan tovuq	1200 g	600 Vт + Gril	15-18	15-18	Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni avval ko'krak qismini pastga qilgan holda, keyin esa ko'krak qismini yuqoriga qaratgan holda issiqqa chidamli idishga qo'ying. Qovurish tugaganidan keyin 5 daqiqa kuting.

MAXSUS MASLAHATLAR

SARIYOG’NI ERITISH
50 g sariyog’ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog’ erigunicha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

SHOKOLADNI ERITISH
100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 daqiqa qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Oshxona qo’lqopdan foydalangan holda oling!

SHAKARLANGAN ASALNI ERITISH
20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

JELATIN ERITISH
Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Suvni to'kib tashlang va jelatinni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Jelatinni u eriganidan keyin aralashtiring.

QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PIROGLAR UCHUN)
Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirgunicha 800 Vt quvvatdan foydalanib, 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

JEM TAYYORLASH
600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservalash uchun 300 g shakar qo’shing va yaxshilab aralashtiring.
Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 10–12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo’ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog’ini pastga qilgan holda qo’ying.

PUDING TAYYORLASH
Puding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo’shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

BODOMNI QIZARTIRISH
30 g kesilgan bodomni o’rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Oshxona qo’lqopdan foydalangan holda oling!

NIMADANDIR SHUBHALANSANGIZ YOKI MUAMMO TUG’ILSA, NIMA QILISH KERAK

Agar sizda quyida sanab o’tilgan muammolardan birortasi paydo bo’lsa, ular uchun berilgan tegishli yechimlarni qo’llab ko’ring.

Bu normal holat.
- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug’lik shu’lalari.
- Eshikcha perimetri bo’ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

(◇) tugmasi bosilganida pech ishlashni boshlamaydi.
- Pech eshikchasi to’liq yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.
- Vaqt to'g'ri o'rnatilganmi, va (◇) tugmasi bosilganmi?
- Eshikcha yopilganmi?





- Balki elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yuborgandirsizmi, va bu eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga olib kelgan bo'lishi mumkin?

Taom yaxshi pishmagan yoki haddan tashqari pishib ketgan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

Lampa ishlamayapti.

- Xavfiszlikni ta'minlash maqsadida lampani mustaqil ravishda almashtirmaslik kerak. Lampani malakali muhandis tomonidan almashtirilishi uchun sizga yaqin bo'lgan Samsung tomonidan ma'qullangan mijozlarga xizmat ko'rsatish markazi bilan aloqaga chiqing.

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu normal holat. Ushbu muammoni hal etish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnating.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Ushbu muammoni hal etish uchun tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzing, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni yangidan belgilang.

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Balki metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Balki pechda vilka yoki boshqa metall predmetni qoldirmagandirsiz?
- Balki alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turgandir?

Birinchi marta yonganda tutun va yoqimsiz hid.

- Yangi komponentlarni qizitish sababli vaqtinchalik holatdir. Tutun va yoqimsiz hid.10 daqiqa ishlatilgandan keying yo'qoladi.
  Hidni tezroq yo'qotish uchun pechga limon bo'lagini yoki limon sharbatini qo'ying.

Agar yuqoridagi ko'rsatmalar yordamida muammoni hal qilib bo'lmasa, SAMSUNG kompaniyasining mijozlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha mahalliy markaziga murojaat qiling. Quyidagi ma'lumotlar bilan tanishib chiqing.

- Model raqami va seriya raqami, odatda ular mikroto'lqinli pechning orqa panelida ko'rsatiladi.
- Kafolat to'g'risidagi batafsil ma'lumotlar
- Vujudga kelgan muammoning batafsil bayoni

Keyin mahalliy diler yoki SAMSUNG kompaniyasining xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

XATO HAQIDA XABAR

"SE" xabari paydo bo'ladi.

- "SE" xabari tugmalarni tozalash va tugmalar atrofida suv yo'qligini tekshirish kerakligini anglatadi. Mikroto'lqinli pechni o'chiring va sozlashni takrorlang. SAMSUNG mijozlariga xizmat ko'rsatish bo'yicha mahalliy markaziga murojaat qiling.

TEXNIK XARAKTERISTIKALARI

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalari va mazkur Yo'riqnoma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	MG23F301T**, MG23F302T**
Elektr toki manbai	230 Vt – 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqinli pech Gril Комбинированный режим (Birgalikdagi rejim)	 1200 Vt 1100 Vt 2300 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt (IEC–705)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
Magnetron	OM75P(31)
Sovutish usuli	Ventilyator dvigateli
O'lchamlari (K x B x G) Tashqi Pechning ichki kamerasi	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Hajmi	23 litr
Og'irligi Sof og'irligi	 Taxminan 13 kg



QAYDLAR

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

QAYDLAR







MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST





MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04178J-03